

NOCHEVIEJA

MENÚ

Cóctel de bienvenida

Tosta de lacón
Surtido de ibéricos
Brocheta capresse
Croqueta de gamba roja
Croqueta de rabo de toro
Cruasán con carne mechada y cebolla caramelizada

Entrantes

Pan de cristal con tomate y all i oli
Tabla de quesos y jamón ibérico
Langostinos y cigalas
Pulpo a la brasa con parmentier y crujiente de plátano macho
Steak tartar de solomillo
Piruleta de codorniz
Chupito de crema de marisco

Crema

Crema de calabaza

Sorbete

Sorbete de mango

Plato principal (a elegir)

Carrillera de ternera al chocolate con boletus sobre parmentier de castañas y espárragos trigueros
Bacalao confitado en cama de patatas acompañado de gambas y salsa de trufa negra

Postre

Lingote de crema de chocolate

Bodega

Vino blanco finca del mar (verdejo)
Vino blanco Sensum
Vino rosado Marco Real Rosé

Vino tinto Ederra DO Rioja
Cava Gran Bach Brut

NEW YEAR'S EVE

MENÚ

Welcome cocktail

Pork shoulder toast
Assortment of Iberian cured meats
Capresse brochette
Red prawn croquette
Oxtail croquette
Croissant with larded meat and caramelised onion

Starters

Glass bread with tomato and garlic mayonnaise
Cheese platter and Iberian ham
Prawns and langoustines
Grilled octopus with parmentier and crunchy plantain crisp
Sirloin steak tartar
Quail lollipop
Shot of seafood cream

Cream

Pumpkin cream

Sorbet

Mango sorbet

Main course (to choose)

*Beef cheeks with chocolate, boletus mushrooms, chestnut purée,
and wild asparagus*
Cod confit on a bed of potatoes with prawns and black truffle sauce

Dessert

Chocolate cream bar

Winery

<i>White wine Finca del Mar (Verdejo)</i>	<i>Red wine Ederra DO Rioja</i>
<i>White wine Sensum</i>	<i>Gran Bach Brut Cava</i>
<i>Rosé wine Marco Real Rosé</i>	