



MENU DU
Réveillon du Nouvel An

EL **PATIO** DE
ATOCHA



PALACIO
ATOCHA



Suite 19 - 20:00 h

*Cocktail de bienvenue
magique Live et un coupe-jambon*

Fromages du pays
Jambon Ibérique 100% Bellota Anselmo Pérez (DO
Guijuelo) Saint Germain Spritz

El Patio de Atocha - 20:45 h

Amuse-bouche

Blini au caviar et mousse de champagne
Taco d'algue nori, crème de fromage Idiazabal et gelée de coing
Panipuri de couteaux, piment jaune et pousse d'oseille

Entrées

Carpaccio de porc ibérique fumé et betterave, crème de fromage de
chèvre et vinaigrette aux fraises

Saint-Jacques avec crème de chou-fleur, beurre au citron et câpres

De la mer

Vivaneau en croûte de pistache, sauce sambal thaï et pickles de papaye verte
Cocktail Trou Normand

De la terre

Tataki de wagyu avec tomates confites et sauce légère au porto

Un peu de douceur...

Pavlova garnie de crème catalane et fruits rouges
Baba aux agrumes au Cava

Cave

Majuelo de Chivitero (DO Rueda) Pago de
Carraovejas (DO Ribera del Duero)
Perrier-Jouët Blanc de Blancs (DO Champagne)

245€. TTC

Après le dîner, il y aura la possibilité de continuer avec un bar à volonté et un DJ jusqu'à 03h00.
50€ TTC