



MENÚ GALA
Nochevieja

EL PATIO DE
ATOCHA



PALACIO
ATOCHA

Nochevieja

MENÚ GALA

Bienvenida en Suite 19 con música en directo

Cóctel Coconut Margarita, con selección de quesos nacionales,
jamón cortado al momento y champagne Abelé 1757 Brut

Aperitivo

Vieira a la plancha con caviar, aceite de trufa y cítricos,
con virutas de cecina

Ravioli de gambón y setas silvestres

Macaron salado de Torta del Casar, ajo negro y miel de castaña

Principales

Canelón de pitu de caleya y cremoso de maíz

Ceviche de cola de bogavante, fruta de la pasión y pera

Timbal de rape alangostado con crema de hinojo

Wagyu a la parrilla con sal ahumada (80 g)

Algo dulce...

Tartaleta de tres cítricos

Mignardises de chocolates

Bodega

Bollinger Brut

Fillaboa (D.O. Rías Baixas)

Arzuaga Reserva (D.O. Ribera del Duero)

