



MENÚ GALA
Nochevieja

EL **PATIO** DE
ATCCHA



PALACIO
ATCCHA

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)



295€

Por persona. IVA incluido.