MENÚ GALA

Nochevieja

EL PATIO DE ATOCHA

PALACIO ATOCHA

MENÚ GALA
Nochevieja

Bienvenida en Suite 19 con música en directo

Jamón ibérico 100% bellota, barra de ostras Gillardeau nº 3
y champagne Bollinger Brut Special Cuvée

Aperitivos

Lingote de foie con gel de uva negra moscatel y corazón de escarola

Esfera crujiente de crème fraîche coronada con caviar Baeri

Alcachofa de Tudela soasada con dashi ibérico y anguila ahumada

Entrante

Bogavante azul entre brasas y tempura con escabeche
de aceituna de Campo Real

Principales

Lubina salvaje con jugo de cebolla asada y praliné de piñones

Pichón asado con ñoquis de patata dulce
a la mantequilla de salvia y demi-glace de ave

Algo dulce...

Micuit de Guanaja y Caramélia con espuma de vainilla Bourbon

Las 12 uvas de la suerte

Bodega

Bollinger Brut

Fillaboa (D.O. Rías Baixas)

Pago de los Capellanes (D.O. Ribera del Duero)

290€

Por persona. IVA incluido.

+ 60€ : Barra libre con cotillón hasta las 2:30 h

PALACIO ATOCHA

EL PATIO DE ATOCHA