

# MENÚ NOCHEVIEJA



*Tartaleta de ceviche de carabinero*

*Taco de queso de Varé y anchoa Hazas*

*Croqueta de chipirones encebollados*

*Tartar de gamba y sopa peruana de nécoras*



*Langosta roja frita y ñoquis de su coral al ajillo  
con crema de yema de corral*



*Lubina con jugo de su caldereta y boniato cítrico*



*Lomo de venado Wellington con salsa de foie y trufa*



*Pannacotta de yuzu, aceite de oliva y texturas de pistacho*

*Ganache flexible de Fleur de Cao 70%,  
crujiente de avellana y sal y helado de fresas al champagne*

*Surtido de mantecados y turrónes de nuestro obrador*



## **BODEGA**

*D.O. Valdeorras Rafael Palacio Louro 2023*

*V.T. Castilla y León Abadía Retuerta Selección Especial 2020*

*D.O. Cava Gramona Argent Blanc Gran Reserva Brut 2016*

*Agua mineral*



*Café, infusiones*



*Uvas de la suerte*

*Baile*

*Barra libre de primeras marcas hasta las 3:00h*

*Cotillón*

**245€ (Iva incluido)**

# MENÚ AÑO NUEVO



*Espumoso de Bloody Mary*

*Buñuelo de merluza en salsa verde*

*Tapioca de mar*



*Sopa trufada de cebolla y huevo a 65°*



*Risotto de calamar y bacalao con su pilpil*



*Suprema de ternera asturiana IGP a la parrilla  
con trinxat de lombarda y buñuelos de yuka*



*Nuestra versión de la torrija de chocolate con churros*



*Surtido de mantecados y turrónes de nuestro obrador*



## **BODEGA**

*D.O. Rueda José Pariente 2023*

*D.O. Ribera del Duero Damana 5 2021*

*D.O. Penedés At Roca Reserva Brut Nature 2022*

*Agua mineral*



*Café, infusiones*

**75€ (Iva incluido)**