MENÚDE NOCHEVIEJA



NOCHEVIEJA

Tartar de langostinos crujiente
Consomé de pitu y trufa melanosporum
Arroz crujiente de quesos asturianos
Ortiguillas de mar con holandesa de oricios

1

Coulant de setas sobre sopa de foie y caviar ahumado

76

Lubina con mantequilla de maracuyá, algas y esponja de mar

100

Civet de ciervo con verduritas al curry rojo y pan de menta

Mojito de yuzu y lima

Chocolate 70%, tierra de fresa efervescente y helado de fresas con nata

Surtido de mantecados y turrones de nuestro obrador

76

Uvas de la suerte Baile y barra libre de primeras marcas hasta las 3:00h con cotillón

BODEGA

D.O. Rías Baixas La Mar 2021 D.O. Ribera del Duero Pago de Carraovejas 2022 A.O.C. Champagne Bollinger Special Cuvée

Agua mineral, café e infusiones

247€

Por persona. IVA incluido.

Octo Some The

Menú infantil Fin de Año

> PALACIO LUCES



Principales

Croquetas de langostinos

Canelón de Pitu Caleya glaseado

Suprema de rape a la romana con mayonesa de ajonegro

MW W

Dulces navideños

Brownie de chocolate fondant y su cremoso de chocolate con leche

Surtido de polvorones y mantecados de nuestro obrador

Bebidas

Agua y refrescos

50€

Por persona. IVA incluido. Válido de 0 a 13 años

