



MENÚ CENA DE NOCHEVIEJA



APERITIVO

Jamón ibérico "Joselito", pan cristal, tomate de colgar y AOVE

Ostra, aguacate y vinagre Chardonnay

Blini, caviar osetra y crema fresca acidulada

Salmón ahumado "Domínguez", brioche a la parrilla y mantequilla de caserío

PRINCIPAL

Bullabesa de bogavante y pescado de roca

Ventresca de atún rojo a la parrilla, jugo de pimientos al pilpil
y emulsión de patata con AOVE

Paletilla de cordero lechal, puré Robuchon de coliflor
y jugo especiado ras-el-hanout

Chocolate, turrón, avellana, brioche tostado y fruta de la pasión

Uvas de la suerte y cava

BODEGA

Cerveza, refrescos, agua mineral

Champagne: JM. Gobillard Brut Blanc de Noirs

Vino blanco: Pazo San Mauro 2023 Albariño (Rias Baixas)

Vino tinto: Viña Pedrosa Reserva 2019 (Ribera del Duero)

Café y petits fours

Copa premium



250€ por
persona

