



MENÚ

NOCHEVIEJA

GALA DINNER MENU

AMUSE BOUCHE

Corte helado de parmesano y trufa
Profiterol relleno de foie
Cracker de arroz con crema balsámica de manzana
Parmesan and truffle ice cream
Profiterol stuffed with foie
Rice cracker with apple balsamic cream

Timbal frío de cangrejo y caviar con crema agria de coco, mandarina y estragón
Cold crab and caviar timbale with coconut, mandarin and tarragon sour cream

Tataki de Wagyu con crumble de castaña asada sobre parmentier de patata dulce y mini brioche "parisienne"
Wagyu tataki with roasted chestnut crumble over sweet potato parmentier and mini brioche "parisienne"

Rollo de lenguado a la mantequilla de avellana relleno de espinacas y coronado con huevas de salmón, bullabesa de zanahoria y guarnición de verduras baby al vapor
Spinach stuffed dover sole roll with hazelnut butter and salmon caviar, carrot bouillabaisse and steamed baby vegetables

Sorbete de kumquat al Martini rosso
Kumquat sorbet with Martini rosso

Solomillo Wellington de ternera rociado con salsa Oporto, acompañado de salsifís y chalotas salteadas sobre crema de topinambur y setas "a la Duxelles" aromatizadas con whisky Hibiki

Beef Wellington, drizzled with Oporto sauce, garnished with sautéed salsify and shallots on topinambur cream and mushrooms "a la Duxelles" flavored with Hibiki whiskey

Lingote de chocolate fluido envuelto en cacao y ramillete de frutos rojos
Chocolate lingot wrapped in cocoa and red berries bouquet

Café, té & mignardises
Coffee, tea & mignardises

Macarróns, gominolas y trufa de chocolate
Macarons, jelly beans and chocolate truffle

BODEGA | WINE PARING

Vino blanco. Valduero Blanco Albillo Mayor 2021 D.O. Ribera del Duero
Bosque de Matasnos 2019 D.O. Ribera del Duero
Champagne. G.H. Mumm Gran Cordon Brut

PRECIO | PRICE: 195€

Precio por persona con IVA incluido
Price per person with VAT included