

Happy New Year

ENTRANTES

Ensalada Nochevieja

Crema de mariscos en milhojas de langosta y piña con salsa de caviar y crocanti de gambas

Saquitos rellenos

Brick de queso de cabra y mermelada de calabaza con alioli de ajo negro y helado de wasabi

Mar y Tierra

Langostino confitado en aceite de trufa sobre couscous de frutos secos, crujiente de bacon y sopita de gazpachuelo

PLATOS PRINCIPALES

Bocado de mar

Lomo de rodaballo en aceite de laurel sobre cremoso de patatas violeta y curry con salsa de mango

Aromas campestres

Solomillo de ternera relleno de crema de boletus y foie con frutas pasas, timbal de patatas y salsa de vino moscatel

POSTRE

Xixona

Mus de turrón, gelificado de frambuesa y crujiente de almendra

BODEGA

Aguas, refrescos cerveza con y sin alcohol

Vino blanco Legaris Rueda Verdejo

Vino tinto Finca Resalso roble D.O. Ribera del duero

Menú + 4h de barra libre: 89€

Cotillón + 4h de barra libre: 59€

18+

