

MENÚ AÑO NUEVO / NYE MENU



ENTRADAS · STARTERS

Ceviche de gambón con espuma de piña y lima y leche de tigre de papaya

King prawn ceviche with pineapple and lime foam and papaya tiger milk

Alcachofas a baja temperatura con carbonata de anguila ahumada

Low-temperature artichokes with smoked eel carbonata

Hummus de tomate seco y pesto de espinacas

Sun-dried tomato hummus with spinach pesto

Sorbete de mandarina con marc de cava y peta-zetas de maracuyá

Tangerine sorbet with cava marc and passion fruit pop rocks

PRINCIPAL · MAIN DISH

Tataki de atún rojo Balfegó, emulsión de avellana y chips de yuca y plátano

Balfegó bluefin tuna tataki, hazelnut emulsion and yuca and banana chips

Meloso de rabo de vaca con lingote de patata y trufa negra sobre crema de calabaza y arándanos

Braised oxtail with potato and black truffle loaf on a pumpkin and blueberry cream

POSTRES · DESSERTS

Fresitas al Módena con helado de rosas y espuma de chocolate blanco

Strawberries in Modena vinegar with rose ice cream and white chocolate foam

Helado de yogur y salsa de maracuyá

Yogurt ice cream with passion fruit sauce

Turrónes artesanos . Artisanal nougats

Las 12 uvas de la suerte . The 12 lucky grapes



BODEGA · CELLAR

Vino tinto / Red wine

Cuando el río suena

Tinta fina

D.O Ribera del Duero

Vino blanco / White wine

Rebeldes Blanco

Macabeo, Garnacha Blanca

D. O. Montsant

Cava / Sparkling wine

Perelada Brut Reserve 2012

Macabeo, Parellada, Xarel-lo

D.O Cava

*Upgrade disponible a consultar en el restaurante / Upgrade available to inquire about at the restaurant

130 €



MENÚ VEGETARIANO AÑO NUEVO

NYE VEGGIE MENU

ENTRADAS · STARTERS

- Crema de boniato asado con espuma de coco
Roasted sweet potato cream with coconut foam
- Ensalada tibia de brotes tiernos, stracciatella, espárrago blanco
braseado y emulsión de avellana y frutos rojos
Warm salad of tender shoots, stracciatella, braised white asparagus,
and hazelnut and berry emulsion
- Ceviche de tomate raff y shitake con leche de tigre de
papaya y chips vegetales
Raff tomato and shiitake ceviche with papaya leche
de tigre and vegetable chips
- Sorbete de mandarina con marc de cava y
peta-zetas de maracuyá
Tangerine sorbet with cava marc and passion fruit pop rocks

PRINCIPAL · MAIN DISH

- Cogollos braseados con escalibada estilo "thai"
Braised romaine hearts with Thai-style escalivada
- Canelón de tofu y setas con bechamel de almendra y
trufa con crujiente de pecorino
Tofu and mushroom cannelloni with almond and truffle
béchamel and crispy pecorino

POSTRES · DESSERTS

- Fresitas al Módena con helado de rosas y espuma de
chocolate blanco
Strawberries in Modena vinegar with rose ice cream
and white chocolate foam
- Helado de yogur y salsa de maracuyá
Yogurt ice cream with passion fruit sauce
- Turrone artesanos . Artisanal nougats
Las 12 uvas de la suerte . The 12 lucky grapes



BODEGA · CELLAR

Vino tinto / Red wine
Cuando el rio suena
Tinta fina
D.O Ribera del Duero

Vino blanco / White wine
Rebeldes Blanco
Macabeo, Garnacha Blanca
D. O. Montsant

Cava / Sparkling wine
Perelada Brut Reserve 2012
Macabeo, Parellada, Xarel-lo
D.O Cava

*Upgrade disponible a consultar en el restaurante / Upgrade available to inquire about at the restaurant

130 €