

NEW YEARS' EVE MENU MENÚ FIN DE AÑO

TASTING MENU MENÚ DEGUSTACIÓN



APERITIVOS // APPETIZERS

Carpaccio de gamba roja con coco, lima y tobiko
Red prawn Carpaccio with coconut, lime and tobiko

Velouté de setas con cappuccino de jamón ibérico
Mushroom Velouté with Iberian ham cappuccino

1º A ESCOGER // 1ST PLATE TO CHOOSE

Burrata con tartar de remolacha, tomate y brotes tiernos
Burrata with beet tartar, tomato and tender shoots

Foie micuit al cacao con moras y pan de especias
Foie micuit with cocoa, blackberries and spice bread

2º A ESCOGER // 2ND PLATE TO CHOOSE

Tataki de atún con tomates asados y emulsión de albahaca
Tuna Tataki with roasted tomatoes and basil emulsion

Carrillera de ternera con puré de castañas y setas
Veal cheek with chestnut purée and mushrooms

POSTRES A ESCOGER // DESSERTS TO CHOOSE

Sorbete de limón
Lemon Sorbet

Coulant de chocolate con caramelo y vainilla
Chocolate Coulant with caramel and vanilla

Agua, vino blanco Captura de Luz 2016 (Albariño) y vino tinto
Bozeto de Exopto 2017 (Rioja), Cava, café y cotillón
*Water, white wine Captura de Luz 2016 (Albariño) and red wine Bozeto de
Exopto 2017 (Rioja), Cava, coffee and party supplies*

Por último, uvas de la suerte
Finally, lucky grapes