

Menú Noche Vieja

Aperitivo

Panipuri relleno de mousse de foie micuit y mermelada de higos

Vieira a la plancha y salsa cremosa de mariscos

Entrante

Salpicón thai de bogavante y papada ibérica confitada

Pescado

Popieta de lenguado, gamba y velouté de yuzu

Carne

Magret de pato, cremoso de zanahorias y naranja, frutos del bosque y aceite de albahaca

Postre

Mil hojas de cremoso de fruta de la pasión y piña liofilizada

Petits Fours

12 uvas

Surtido de turrone y neulas

Bodega

Agua
Vino blanco Collection
Vino tinto 5 finques
Cava Stars Brut Nature
Café e Infusiones

85€

Precio por persona

IVA incluido