

ROBASTRO  
Y FRESGASTRO  
ELSA Y FRED

---

**MENÚ AÑO NUEVO · NYE MENU**

---

**ENTRADAS FRÍAS · COLD STARTERS**

Tartar de atún rojo, mango y crujiente de arroz

Red tuna tartare with mango and crispy rice

Tosta de Stracciatella, jamón ibérico de bellota y mermelada de higos

Stracciatella toast with Iberian acorn-fed ham and fig jam

**ENTRADAS CALIENTES · HOT STARTERS**

Rigatoni relleno de rabo de toro y demiglace

Rigatoni stuffed with oxtail and demi-glace sauce

Zamburiñas al curry rojo y caviaroli de sésamo

Red curry scallops with sesame caviaroli

**PRIMERO · FIRST COURSE**

Vieras, alcachofas confitadas y nuestro kimchi

Scallops, confit artichokes, and our kimchi

**SEGUNDO · SECOND COURSE**

Solomillo de vaca vieja con parmentier al romero y rebozuelos trufados

Aged beef sirloin with rosemary-infused parmentier

and truffle-infused chanterelles

**POSTRES · DESSERTS**

Volcán de chocolate con helado de vainilla de Madagascar

Chocolate volcano with Madagascar vanilla ice cream

Sorbete de mango

Mango sorbet

**BODEGA · CELLAR**

VINO BLANCO · WHITE WINE - R. Bilbao Rueda Verdejo

VINO TINTO · RED WINE - R. Bilbao Edición Limitada Garnacha

CAVA - Perelada Brut Reserva

UPGRADE +10€

VINO BLANCO · WHITE WINE - Rebeldes Blanco. Montsant · Garnacha Blanca · Macabeo

VINO TINTO · RED WINE - Piedra Natural. Toro · Tinta de Toro

CHAMPAGNE - Pommery Brut Apanage

**125€** *por persona*  
*per person*

Por último, uvas de la suerte, cotillón y entrada a Club 61

Finally, lucky greaps, party favors and entry to Club 61

ROBASTRA  
ELSA Y FRED  
FRESAS Y  
Y FRESAS

**MENÚ VEGETARIANO AÑO NUEVO**  
**NYE VEGGIE MENU**

**ENTRADAS FRÍAS · COLD STARTERS**

Tartar de tomate y fresas con creme fraiche y albahaca  
Tomato and strawberry tartare with crème fraîche and basil  
Roll de aguacate relleno de escalivada y emulsión de ajo negro  
Avocado roll stuffed with escalivada and black garlic emulsion

**ENTRADAS CALIENTES · HOT STARTERS**

Velouté de boniato, sal de tomillo y chips de tubérculos  
Sweet potato velouté, thyme salt, and tuber chips  
Texturas de alcachofa  
Artichoke textures

**PRIMERO · FIRST COURSE**

Burrata con tomates confitados en soja y albahaca  
Burrata with soy-confit tomatoes and basil

**SEGUNDO · SECOND COURSE**

Canelón relleno de boletus, bechamel con trufa negra y chips de alcachofa  
Cannelloni stuffed with boletus, black truffle bechamel, and artichoke chips

**POSTRES · DESSERTS**

Volcán de chocolate con helado de vainilla de Madagascar  
Chocolate volcano with Madagascar vanilla ice cream  
Sorbete de mango  
Mango sorbet

**BODEGA · CELLAR**

VINO BLANCO · **WHITE WINE** - R. Bilbao Rueda Verdejo  
VINO TINTO · **RED WINE** - R. Bilbao Edición Limitada Garnacha  
CAVA - Perelada Brut Reserva

UPGRADE +10€

VINO BLANCO · **WHITE WINE** - Rebeldes Blanco. Montsant · Garnacha Blanca · Macabeo  
VINO TINTO · **RED WINE** - Piedra Natural. Toro · Tinta de Toro  
CHAMPAGNE - Pommery Brut Apanage

**115€** *por persona*  
*per person*

Por último, uvas de la suerte, cotillón y entrada a Club 61  
Finally, lucky greaps, party favors and entry to Club 61