



MENÚ AÑO NUEVO · NYE MENU

ENTRANTES · STARTERS

Milhojas de manzana y foie reducción de Pedro Ximénez
Apple and foie millefeuille with Pedro Ximénez reduction

Ostras rockefeller con aire de cava y lima
Rockefeller oysters with cava and lime foam

PRINCIPAL · MAIN DISH

Lubina salvaje asada con viera, chutney de calabaza y curry suave
Roasted wild sea bass with scallop, pumpkin chutney and mild curry

Lingote de cordero lechal con parmentier de patata morada trufada
Suckling lamb loin with truffled purple potato parmentier

POSTRES · DESSERTS

Copa de sorbete de mandarina con cava
Mandarin sorbet cup with cava

Coulant de praliné con espuma de crema catalana quemada
Praline coulant with burnt Catalan cream foam

Turrone artesanos
Artisan nougat

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
Perplejo
D.O. Rueda

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

135€



MENÚ VEGANO AÑO NUEVO NYE VEGAN MENU



ENTRANTES · STARTERS

Mil hojas de manzana y fresones con reducción de balsámico
Apple and strawberry millefeuille with balsamic reduction

Corazón de alcachofa gratinada con brandada de ajos tiernos
Gratinated artichoke heart with young garlic brandade

PRINCIPAL · MAIN DISH

Risotto de hongos confitados y trufa negra
Risotto with confit mushrooms and black truffle

Cremoso de calabaza, tofu ahumado y curry suave
Creamy pumpkin with smoked tofu and mild curry

POSTRES · DESSERTS

Copa de sorbete de mandarina con cava
Mandarin sorbet cup with cava

Tarta Tatin con chantilly de vainilla
Tarte Tatin with vanilla chantilly

Turrone artesanos
Artisan nougat

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
Perplejo
D.O. Rueda

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



135€