

MENU  
NOCHEVIEJA  
NEW YEARS EVE



APERITIVOS / APERITIFS

Ostra al natural, yema de erizo y leche de tigre nikei.  
*Natural oyster, sea urchin yolk & nikei tiger milk.*

Alcachofa en diferentes texturas, berberechos, salsa verde y setas.  
*Artichokes with different textures, cockles, green sauce & wild mushrooms.*

Nigiri de solomillo de ternera y foie glaseado con anticucho, emulsión de chimichurri y cebolla crujiente.  
*Sirloin steak & glazed foie nigiri with grilled heart, "Chimichurri" emulsion & crunchy onion.*

ENTRANTES / STARTERS

Vieira en escabeche ligero de mandarina, verduritas encurtidas, polvo de torrezno, kumkuat y granada.  
*Scallop in light mandarin marinade, pickled vegetables, bacon dust, kumquat & pomegranate.*

Tartar de atún rojo con yema de huevo de corral, patata paja, chipotle y trufa.  
*Red tuna tartar with egg yolk, potato straw, chipotle & truffle.*

## PRINCIPALES / MAIN DISH

Bogavante en bisqué de marisco con matices cítricos, raviolis de calabaza con jengibre y aceite de albahaca al lemongras.

*Lobster in seafood bisque with citrus nuances, pumpkin ravioli served with ginger and basil & lemongrass oil.*

Solomillo de ternera, salsa de boletus, parmentier, mantequilla café de parís y chirivía.

*Sirloin steak, boletus sauce, parmentier, café of paris butter & parsnip.*

## POSTRE / DESSERT

Cremoso templado de chocolate, nueces y frambuesas con toffee de castañas y fruta de la pasión con chantilly de peras asadas al ron con aroma de cardamomo.

*Creamy warm chocolate, walnuts & raspberries with chestnut toffee & passion fruit with rum roasted pear chantilly with cardamom aroma.*

## BODEGA / WINES

Blanco: Aura, Verdejo Selección | D.O. Rueda.

Tinto: Enrique Mendoza Las Quebradas, Monastrell | D.O. Alicante.

Cava: Vilarnau Brut Nature, Parellada y Chardonnay | D.O. Cava