MENÚ NOCHEVIEJA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico de bellota

Carpaccio de gamba roja con mahonesa de lima

Tataki de atún rojo de almadraba con emulsión de soja y trufa

Vieiras a la brasa con papada ibérica y tierra de mantequilla

PLATO INDIVIDUAL

Solomillo de vaca madurada con parmentier de azafran

y

Mero a la brasa con salsa bilbaina ahumada

POSTRE

Tarta fina de manzana con caramelo y helado vainilla

110€

POR PERSONA

BEBIDA E I.V.A INCLUIDO
AGUA, REFRESCOS, CERVEZA BARRIL Y
VINO TINTO CARMELO RODERO
VINO BLANCO MARTIN CODAX
CAVA, COTILLON, UVAS

N·O·U Gourmet