

MENÚ NOCHEVIEJA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico de Bellota

Tataki de atún rojo trufado con emulsión de anguila

Flor de alcachofa confitada con Foie fresco a la plancha

Canelón de rabo de toro estofado con velouté de hierbas

PLATO INDIVIDUAL

Solomillo de vaca a la mantequilla, reducción de tuétano
y parmentier de patata

ó

Lubina al horno con salsa de limón y eneldo con
zanahorias baby confitadas

POSTRE

Tarta de queso al horno con helado de mascarpone

115€

POR PERSONA

BEBIDA E I.V.A INCLUIDO
AGUA, REFRESCOS, CERVEZA BARRIL Y VINO

