



MENÚ NOCHEVIEJA 2024

Aperitivo de bienvenida

Flor de alcachofa de temporada al carbón con aceite de trufa de invierno
Foie micuit casero con pan de pasas y nueces

Cola de bogavante a la parrilla y mantequilla café de Paris

Regado con vino de Albariño La Trucha

Pastel de cabracho y rape salvaje con mayonesa de coral

Armonizado con Finca Río Negro Gewurztraminer

Lingote de cordero lechal a baja temperatura
con demiglaze de menta y patatas milhojas

Maridado con Luis Cañas crianza

Un dulce final con Tarta cremosa de queso y turrón de jijona
Uvas de la suerte

Brindaremos con Champagne Mumm cordón rouge

150€ por cubierto, IVA incluido .