



MENÚ NOCHE VIEJA

ENTRADA

Degustación de ibéricos de la gama “Único de Blázquez”

APERITIVOS

Crujiente con foie, mermelada de albaricoque y naranja deshidratada

Canelón de txangurro, pisto y bechamel de huevas

Croquetas variadas (jamón, boletus, chipirón)

Ensalada de aguacate y colitas de cigala

Sorbete de crema de cigala y trufa

PESCADO

Lomo de merluza de pincho y almeja fina

GARNE

Cochinillo deshuesado y asado al horno con salteado de verduritas baby

POSTRE

Tatín de manzana con crema inglesa



BODEGA

TINTO - D.O. RIOJA: MUGA CRIANZA

BLANCO - D.O. RIAS BAIXAS: TERRAS GAUDA

D.O. CAVA: CUVEÉ 1887 BRUT NATURE (CAVAS HILL)

AGUA, CAFÉ, LICORES, SURTIDO DE DULCES,

TURRONES NAVIDEÑOS Y UVAS DE LA SUERTE

145€ PERSONA.
IVA INCLUIDO

*RESERVAS PREVIO PAGO ANTICIPADO DEL 100%
NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS O TRAZAS
DE ELLOS. POR FAVOR INFORMENOS SI TIENE ALGUNA
RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.