



MENÚ

NOCHEVIEJA

GALA DINNER MENU

AMUSE BOUCHE

Cannoli de manzana relleno de espuma de risotto al aroma de trufa

Galleta rellena de turrón de foie

Tartar de salmón en gravlax con salsa agridulce sobre crujiente de alga nori

Apple cannoli stuffed with risotto foam with truffle aroma

Cookie filled with nougat of foie

Gravlax salmon tartare with sweet and sour sauce on crispy nori seaweed

Cóctel de langosta ahumada, aguacate, hoja de roble rociado con salsa Marie Rose

Smoked lobster cocktail with avocado, oak leaves drizzled with Marie Rose sauce

Vieira a la brasa acompañada de puré de patata dulce, emulsión cítrica y teja floral

Grilled scallop accompanied by sweet potato puree, citrus emulsion and floral tile

Merluza rellena de gamba roja con salsa bisque, crujiente de su cabeza

y mini zanahoria encurtida con vino de jerez Palo Cortado

Hake stuffed with red shrimp on a bisque sauce, accompanied by crunchy shrimp

head and mini carrot pickled with Palo Cortado jerez wine

Sorbete de mandarina de nuestra finca

Mandarin sorbet from our farm

Tataki de wagyu A5 cocinado a baja temperatura con su jugo, guarnición de

setas salvajes, bimi y mantequilla casera café de París

A5 wagyu tataki cooked at low temperature its own juice, wild mushroom,

bimi and homemade café de Paris butter

Coulant de turrón de Jijona con helado salado de pistacho, crumble de kumquat y salsa de cava

Jijona nougat coulant with salted pistacho ice cream, kumquat crumble and cava sauce

Petit fours

BODEGA | WINE PARING

Vino Blanco Valduero 2022, Albillo Mayor,
D.O. Ribera del Duero, Bodegas Valduero

Vino Tinto Vitium Reserva 2016, Tempranillo,
D.O.C. Rioja, Bodegas Fernández de Piérola

Champagne Cordon Rouge Brut, Pinot Noir,
Champagne AOC, G.H.MUMM

PRECIO | PRICE: 195€

*Precio por persona con IVA incluido
Price per person with VAT included*