



CENA DEL 31 DE DICIEMBRE

APERITIVOS

SELECCIÓN DE MANTEQUILLAS

PANES DE LARGA FERMENTACIÓN Y MASA MADRE HECHOS EN CASA

PEQUEÑOS BOCADOS

GRAN MENÚ DEGUSTACIÓN

OSTRA CON GRANIZADO CÍTRICO Y ESFERAS DE PEPINO

RAVIOLIS DE PASTA FRESCA RELLENOS DE TRUFA, JUGO EMULSIONADO DE SETAS Y NUEZ DE MACADAMIA

TAGLIATELLE MELOSOS DE CALAMAR CON CAMARONES Y PURÉ DE BATATAS CON AJO ASADO

LUBINA ASADA, ALCACHOFA CONFITADA, CREMA DE FOIE Y GALLETA TINTA DE CALAMAR

SOLOMILLO CON CREMOSO DE PAPA TRUFADA, DUXELLE DE CHAMPIÑONES Y CRUJIENTE DE REMOLACHA

BIZCOCHO DE CERVEZA NEGRA, CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO, TIERRA DE CACAO Y HELADO DE CHOCOLATE

31 DE DICIEMBRE

MARIDAJE

ESPECIALMENTE SELECCIONADO POR NUESTRO SUMILLER

XAVIER LECONTE SIGNATURE DU HAMEAU MÁGNUM
A.O.C. CHAMPAGNE MEUNIER Y PINOT NOIR

NANA 2016 MÁGNUM

D.O. RÍAS BAIXAS ALBARIÑO

VIÑAS DE GAIN 2018 MÁGNUM

D.O. RIOJA TEMPRANILLO

TOKAJI OEMUS ASZU 3 PUTTONYOS 2016

D.O. TOKAI
FURMINT, HARSLEVELU, SARGAMUSKOTALLY Y ZETA

350€