



Le Brunch

NEW YEAR'S EVE

Después de exprimir al máximo la noche más larga del año en la capital, ¿a quién no le apetece un brunch? Ven a reponer fuerzas y a recibir el año nuevo con una oferta gastronómica llena de sorpresas: aperitivos y entrantes, carnes y pescados, carritos de tartas y dulces, estaciones...

¡Esto sí que es empezar con buen pie el 2019!

After making the most of the longest night of the year in the capital city, who doesn't want brunch? Come and recharge your batteries and welcome the New Year with a culinary selection full of surprises: aperitifs and starters, meat and fish dishes, a selection of cakes and desserts...

If that's not a good start to the New Year, we don't know what is!

01

ENERO 2019

75,00€ pax

De 13:00 a 16:30 / From 1pm to 4pm

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Refrescos, cervezas y agua.

Soft drinks, beer and water.

Marqués de Riscal. D.O. Rueda

Beronia. D.O. Rioja

Parés Baltá Brut Nature

Primeros

Paellas y rosejat
Paellas y "rosejat"

Jarrete
Beef Wellington / Beef shank

Pavo relleno
Stuffed turkey

Principal

A elegir / *To choose from:*

Caldetox de verduras de invierno, quinoa y aguacate (100% vegano)
Detox winter vegetable broth, quinoa and advocado (100% vegan)

Taco de foie Poele sobre parmentier y berza con caldo de garbanzos y crutons
Pan fried foie taco on parmentier potatoes and cabbage with chickpea broth and crutons

Benedictine navideño / *Christmas egg benedict:*
Huevo trufado en pan artenaso de mantequilla, holandesa de parmesano y salmón curado en casa
Egg with a hint of truffle on homemade butter bread, parmesan hollandaise and home cured salmon

Postres

Panettones y turrones
Panettones and turrones