

Aperitivo

Champagne Veuve Cliquot Brut

Ostras a la cantonesa
Cantonese style oysters

Entrantes

Prosecco Maccari extra dry D.O. Treviso_100% Prosecco

Tartar de atún rojo, huevito frito y caviar beluga
Red tuna tartare, fried egg and beluga caviar

Bollito preñado de boletus y Tuber melanosporum
Porcini mushroom and Périgord truffle dumpling

Taco de cochinito, Yakiniku, encurtidos y hoja de capuchina
Suckling pig taco, Yakiniku, pickled vegetables and nasturtium leaves

Ceviche de bogavante y mango, perlas de aceite de oliva virgen extra
Lobster and mango ceviche, extra virgin olive oil pearls

Plato principal

Vino blanco do Ferreiro. D.O. Rias Baixas_100% Albariño

Farcellet ibérico a la parrilla, langostino tigre y salsa ahumada
Grilled farcellet iberian, tiger prawn and a smoky sauce

Lubina salvaje a la brasa, holandesa de hijiki, centollo con su consomé y lima
Barbecued wild sea bass, hijiki hollandaise, crab in it's own consommé and lime

Vino tinto Marqués de Riscal Reserva. D.O. Rioja

Solomillo Wellington, Duxell y parmentier noisette
Beef Wellington, duxelles and hazelnut parmentier potatoes

Postres

Casta Diva Cosecha Miel D.O. Alicante_100% Moscatel

Gin fizz. Lingote de chocolate, vainilla y oro. Mignarises y turrones
Gin fizz. Chocolate, vanilla and gold ingot. Mignardises (petits fours) and turrones

Champagne Veuve Cliquot Brut & Rosé

Uvas de la suerte. New Year's Eve grapes.

NEW YEAR'S EVE DINNER

31

DICIEMBRE

245,00€ pax

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Acceso fiesta y copas, sin cena. Previa reserva:
Party and drinks, without dinner. Previous reservation: 000,00€ - Acceso / Entry: 24:30 h

20:00-20:30 h_Cóctel Bienvenida / *Pre dinner cocktail*
20:45-23:45 h_Cena / *Dinner*
00:00-3:30 h_Fiesta Cotillón / *Party*
DJ - BARRA LIBRE PREMIUM - BUFFET DELICATESEN
FOUNTAIN WITH FRUITS AND "CHURROS"

Etiqueta: Largo para ellas. Traje oscuro para ellos.
Dress Code: Long for her. Dark suit for him.

Recena

Hora / Time: 2am

Sandwiches vegetarianos
Vegetarian sandwiches

Focaccias rellenas
de salmón y tomate seco
*Focaccias stuffed with
salmon and sun-dried tomato*

Croissant rellenos
de mortadela trufada
*Croissants stuffed
with truffled mortadella*

Chocolate con churros y porras
Chocolate with churros and porras

Panetonne
Panetonne

Caldo
Broth