

New Year

LUNCH

1 ENERO.

13:00 a 15:30 hrs.

1pm. to 3.30pm.

65€ pax

Niños Kids 29€

Niños hasta 12 años.

Kids up to 12 years old.

IVA incluido. VAT included

VINO BLANCO / WHITE WINE,
D.O. Rueda - El Gordo del Circo

VINO TINTO / RED WINE,
D.O. Rioja - Sierra Cantabria Crianza



Appetizers

Cecina de wagyu con caviar de aceite de oliva

Wagyu jerky with olive oil caviar

Snack de alga nori, crema de mejillón y flor de borraja

Nori seaweed snack, cream mussel and borage flower

Zamburiñas, mantequilla de ajo lima y velo de papada ibérica

Scallops, lime garlic butter and veil of Iberian dewlap

Croqueta de pollo con ají amarillo

Chicken croquette with yellow chili

Main

"Capas de mar", nuestra lasaña de Txangurro

"Layers of sea", our spider crab lasagna

Solomillo de Añojo "La Finca" lingote de calabaza y sus pipas crujientes

Fillet of Añojo "La Finca" pumpkin bar

and its crunchy pipes

Desserts

8 texturas de Chocolate by Oriol Balaguer

8 textures of Chocolate by Oriol Balaguer

Delicias navideñas, turrone y polvorones

Christmas "petit fours", assorted nougats and almond cakes