

# New Year's Eve DINNER

31 DICIEMBRE.

20 a 01:00 hrs. 8pm to 1am.

165€ pax

Niños Kids 75€

Niños hasta 12 años.

*Kids up to 12 years old.*

Prepago necesario. *Pre-payment.*

IVA incluido. *VAT included*

VINO BLANCO / White wine,

D.O. Rías Baixas - Pazo San Mauro

VINO TINTO / Red wine,

D.O. Rioja - Ramón Bilbao Reserva Original

CHAMPÁN / CHAMPAGNE,

D.O Penedés - Agustí Totelló Brut Reserva  
Moët & Chandon Imperial



## Appetizers

Brioche, espuma de mantequilla noisette  
y caviar Baeri 1925

*Brioche, butter foam noisette and caviar Baeri 1925*

Niguiri de gamba blanca y su cabeza

*White prawn niguiiri and its head*

Dados de cordero crujiente y mayonesa de cilantro

*Crunchy lamb dices with coriander mayonnaise*

Pulpo al aroma de brasa, puré de patata violeta y lima

*Octopus with the aroma of charcoal, purple potato and lime puree*

## Main

Consomé de marisco y tortelloni gigante  
de bogavante y nécoras

*Seafood consommé and giant tortelloni with lobster and crab*

Rape al ajillo con vieras y gambones

*Monkfish with garlic, scallops and prawns*

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

*Fillet of Añejo "La Finca" pumpkin bar  
and its crunchy pipes*

## Desserts

Exótico by Oriol Balguer

Perlas navideñas de Jijona

*"Xijona" Christmas pearls*

Delicias navideñas, turrone y polvorones

*Christmas "Petit Fours", assorted nougats and almond cakes*