

New Year's Eve DINNER

CENA DE NOCHEVIEJA

31 DICIEMBRE.

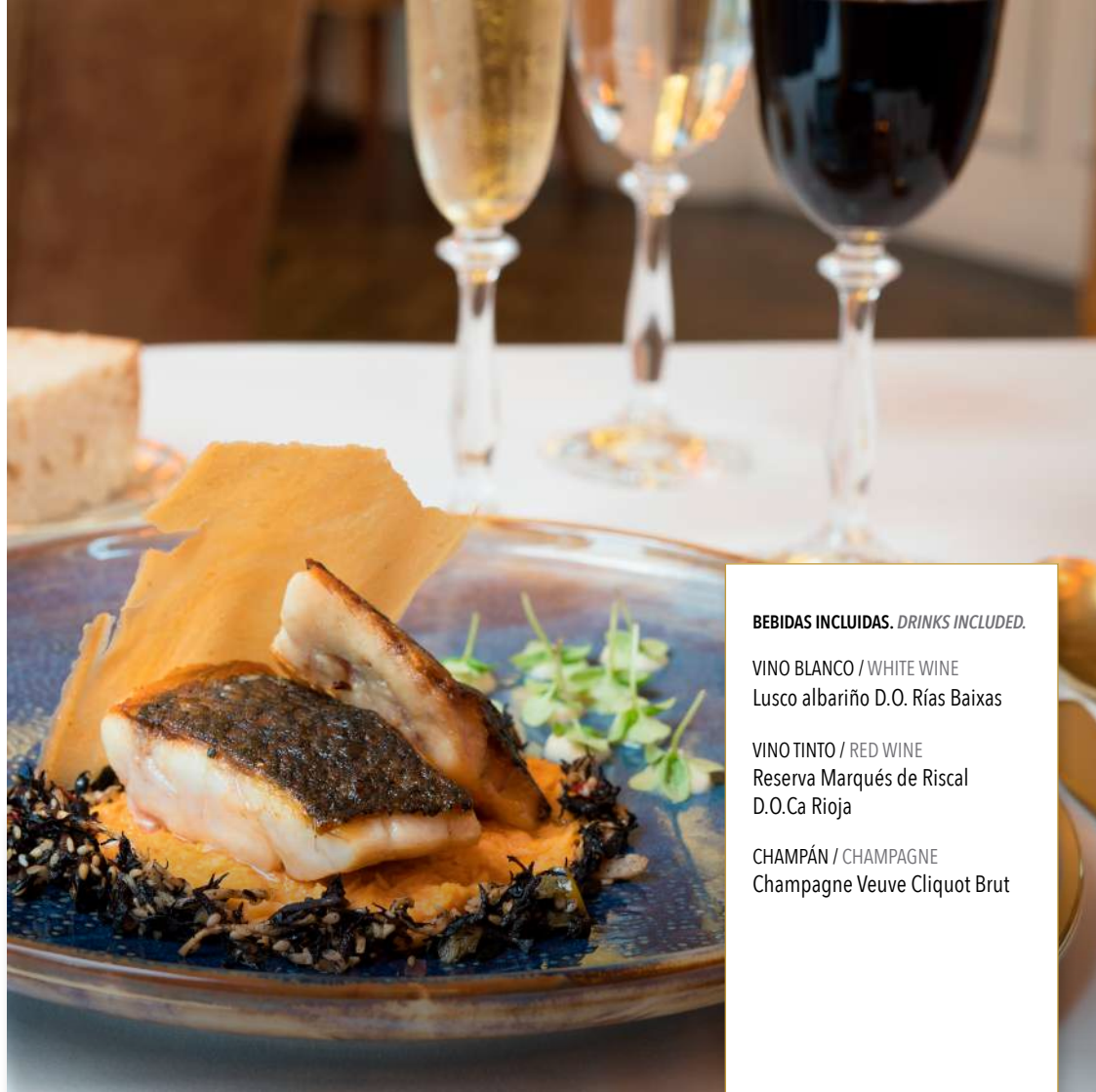
20 h. Aperitivo de pie
8 pm. Standing appetizer

21 h. Cena *9 pm. Dinner*

00:15 h. Copa servida en mesa
12.15 am. Long drink served at the table

Espacios privados disponibles.
Private spaces available.

250€ pax
IVA incluido. *VAT included*



BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED.

VINO BLANCO / WHITE WINE
Lusco albariño D.O. Rías Baixas

VINO TINTO / RED WINE
Reserva Marqués de Riscal
D.O. Ca Rioja

CHAMPÁN / CHAMPAGNE
Champagne Veuve Clicquot Brut

Appetizers

Tartar de atún rojo, huevo frito y caviar beluga.
Red tuna tartar, fried egg and beluga caviar

Cubalibre de foie, como lo aprendí en Quique Dacosta.
Foie "cubalibre", as I learnt it with Quique Dacosta

Taco de cochinito con Yakiniku y encurtidos.
Suckling pork with yakiniku and pickles

Ceviche de pargo, hortalizas, puré de boniato y caviar de AOVE.
Snapper ceviche, vegetables, sweet potato purée and olive oil caviar

Main

Vieiras gallegas a la brasa con guiso meloso de espárragos, guisantes, habitas y esferas de queso Idiazabal ahumado.
Grilled galician scallops with sweet asparagus stew, green peas, broad beans, smoked Idiazabal cheese spheres

Lubina salvaje a la brasa, holandesa de hijiki, centollo y su fumé con lima.
Wild grilled sea bass, hijiki hollandaise sauce, crab and lime fumé

Solomillo de vaca vieja a la parrilla, foie poele y parmentier trufada
Grilled beef tenderloin, foie poele and truffle parmentier

Desserts

Lingote de vainilla, chocolate y oro
Vanilla lingot, chocolate & gold
Mignardises y turrone
Christmas nougats and mignardises