

XMAS with purpose

NEW YEAR'S EVE

DINNER

31 DICIEMBRE

20:00 a 23:00 hrs.

Open bar 2:00 hrs.

335€ pax

IVA Incluido. VAT Included.

MENÚ

APERITIVO APPETIZERS

Macarons de perdiz roja, membrillo y flores

Red-legged partridge macarons quince and flowers

Ostra con calabaza, cítricos, azafrán y hierbas frescas

Oyster with pumpkin, citrus, saffron and fresh herbs

Tartar de ventresca de atún rojo con caviar imperial

Tartare of bluefin tuna belly with imperial caviar

ENTRANTES ENTREES

Foie al vino tinto syrah, manzana, membrillo y pan de

especias (para compartir) Foie in Syrah red wine, apple, quince and spiced bread (for sharing)

Salpicón de vieiras y quisquillas con gazpacho emulsionado de aguacate acevichado (individual)

Salpicon of scallops and shrimps, with emulsified avocado gazpacho in a ceviche style (single)

PLATO PRINCIPAL MAIN DISHES

Bogavante braseado con salsa Nantua, ravioli de sus pinzas y caviar

Braised lobster served with Nantua sauce, ravioli stuffed with its claws and caviar

Lomo bajo de wagyu a la parrilla con milhojas de patatas, trufa de invierno, trigeros y salsa Périgüeux

Grilled Wagyu fillet, layered potato mille-feuille, winter truffle, wild asparagus and classic Périgüeuxsauce

POSTRES DESSERTS

Mousse de chocolate Valrhona con 5 especias, sablé breton, crema de chocolate blanco con Ras el Hanout y helado de cacahuete salado Valrhona chocolate mousse infused with five spices, Breton shortbread, white chocolate, Ras el Hanout cream and salted peanut ice cream

BODEGA WINES

VINO BLANCO WHITE WINE VOLADEROS PEDRO XIMENEZ D.O SIERRAS DE MÁLAGA

VINO TINTO RED WINE PAGO DE CARRAOVEJAS, TINTO FINO, CAVERNAT SOUVIGNON Y MELOT D.ORIBERA DEL DUERO

CHAMPÁN CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT D.O CHAMPAGNE

XMAS with purpose

NEW YEAR'S EVE

SUPPER

31 DICIEMBRE

2:00 a 3:00 hrs.

Open bar 2:00 hrs.

335€ pax

IVA Incluido. VAT Included.

MENÚ

Taquitos de guacamole con pico de gallo

Mini tacos filled with avocado and fresh pico de gallo

Pulguita de 5 cereales con AOVE, tomate raff y jamón ibérico

Mini five-grain bread with extra virgin olive oil, raff tomato and Iberian ham

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Creamy croquettes of Iberian ham

Focaccia de romero con burrata y tomates confitados

Warm rosemary focaccia, creamy burrata and confit tomatoes

Mini burger de vaca madurada, relish de pepinillo y mayonesa japonesa

Mini burger of dry- aged beef, pickle relish and Japanese mayonaise

Mini churros con crema de chocolate

Mini churros served with chocolate cream

Brochetas de fruta (uva, piña y fresas)

Fresh fruit skewers: grape, pineapple and strawberries

XMAS *with purpose*

NEW YEAR'S EVE

DINNER

31 DICIEMBRE

20:00 a 23:00 hrs.

Open bar 2:00 hrs.

335€ pax

IVA Incluido. VAT Included.

MENU VEGETARIANO

APERITIVO APPETIZERS

Macaron salado de hummus de remolacha

Savory macaron filled with beetroot hummus

Buñuelos de queso Payoyo con manzana asada

Warm Payoyo cheese fritters served with roasted apple

Tartar de tomates secados al sol con dátiles y stracciatella de bufala

Sun-dried tomatoes tartare with dates and buffalo stracciatella

Tartar de aguacate, mago y alga nori con emulsión de cítricos y fruta de la pasión

Avocado, mango and nori seaweed tartares, with citrus emulsion and passion fruit

ENTRANTES ENTREES

Alcachofas braseadas con carbonara vegetal, quinoa crujiente y yema de huevo curada

Charred artichokes with vegetable carbonara, crispy quinoa and cured egg yolk

PLATO PRINCIPAL MAIN DISHES

Rissoto de puntalete con boletus edulis y trufa melanosporum

Puntalette risotto infused with Tuber melanosporum shavings

Canelón artesano de berenjena y ricotta trufada, con crema ligera de tomate asado y albahaca

Eggplant and truffled ricotta cannelloni accompanied by a light roasted tomato and basil cream

POSTRES DESSERTS

Milhojas de hojaldre invertido, crema de vainilla bourbón y chocolate blanco con helado de turrón de Jijona

Inverse puff pastry millefeuille, bourbon vanilla cream and white chocolate with Jijona turrón ice cream

BODEGA WINES

VINO BLANCO WHITE WINE VOLADEROS PEDRO XIMENEZ D.O SIERRAS DE MÁLAGA

VINO TINTO RED WINE PAGO DE CARRAOVEJAS, TINTO FINO, CAVERNET SOUVIGNON Y MELOT D.O RIBERA DEL DUERO

CHAMPÁN CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT D.O CHAMPAGNE

XMAS with purpose

NEW YEAR'S EVE

SUPPER

31 DICIEMBRE

20:00 a 23:00 hrs.

Open bar 2:00 hrs.

335€ pax

IVA Incluido. VAT Included.

MENU VEGETARIANO

Taquito crujiente de guacamole y pico de gallo

Crispy taquito with guacamole and pico de gallo

Croquetas cremosas de espinacas y setas

Creamy spinach and mushroom croquettes

Selección de brioche vegetales

Selection of vegetable-filled brioches

Focaccia de romero con burrata y tomates confitados

Rosemary focaccia with burrata and confit tomatoes

Mini churros con crema de chocolate

Mini churros with chocolate cream

Brochetas de fruta (uva, piña y fresas)

Fresh fruit skewers: grape, pineapple and strawberries

XMAS with purpose

NEW YEAR'S EVE

DINNER

31 DICIEMBRE

20:00 a 23:00 hrs.

Open bar 2:00 hrs.

80€ pax

Niños hasta 12 años.

Kids up to 12 years old.

IVA Incluido. VAT Included.

MENU INFANTIL

ENTRANTES ENTREES

Jamón ibérico de bellota D.O

Iberian acorn-fed ham D.O

Croquetas de jamón ibérico

Iberian ham croquettes

Consomé de ave

Poultry consommé

PLATO PRINCIPAL MAIN DISHES

Filetitos de merluza rebozados al estilo tempura con mini verduritas a la parrilla y patatas punte nuevo

Tempura-style hake fillets with grilled baby vegetables and potatoes

Solomillo de ternera con mini verduras a la parrilla y patatas punte nuevo

Beef tenderloin with grilled baby vegetables and new potatoes

POSTRES DESSERTS

Tarta de praline de chocolate con helado de vainilla Bourbon

Chocolate praline tart with Bourbon vanilla ice cream