

New Year's Eve DINNER

31 DICIEMBRE.

20:30 hrs.- 04:00hrs

290€ pax

Niños *Kids* 150€

Niños hasta 12 años.

Kids up to 12 years old.

IVA Incluido. *VAT Included.*

VINO BLANCO WHITE WINE

Legardete Chivete D.O. Navarra

VINO TINTO RED WINE

Pago de los Capellanes D.O.

Ribera del Duero





Welcome drink Carmen 20:30 hrs.

Copa de champagne Veuve Clicquot
Glass of Veuve Clicquot champagne

Jamón ibérico de bellota D.O.
Acorn-fed iberian ham

Ostra Gillardeau con caviar
Gillardeau oyster with caviar

Appetizers

Gamba blanca al natural cocinada en escabeche de caza
Natural white prawn cooked in partridge marinade

Vieiras asadas con calabaza, cítricos y azafrán
Grilled scallops with pumpkin, citrus and saffron

Foie Monastrel, manzana asada, membrillo y pan de
especies

Foie in Monastrel wine, roasted apple, quince and
species bread

Alcachofas asadas, yema de huevo curada y trufa
melanosporum

Roasted artichokes, cured egg yolk and melanosporum
truffle



Mains

Txuleta de rodaballo, boniato asado , pil-pil de sus
espinas con manzanilla y vinagre de Jerez
Txuleta of turbot, roasted sweet potato, pil-pil of its
thorns with manzanilla wine and sherry vinegar

Costilla de cordero de pasto, puré Robouchon y trigueros
braseados
Grass-fed rack of lamb, Robouchon puree and braised
asparagus

Desserts

Azafrán, chocolate belga y coco
Saffron, belgian chocolate and coconut

Delicias navideñas
Christmas "petit fours"

12 uvas de la suerte
12 lucky grapes

Wild show and open bar

Show exclusivo durante la cena, barra libre y DJ
hasta las 04am
Exclusive show while dinner, open bar and DJ until
04am