Cena
NOCHEVIEJA
2026

Picalagartos

Cena NOCHEVIEJA 2026

APERITIVOS

Ostra al natural
Brioche tostado de foie micuit, y trufa negra
Tosta de dorada curada y pepinillo
Buñuelo de bacalao, pilpil y cebollino
Jamón ibérico de bellota Joselito

ENTRANTES

Langosta confitada en mantequilla tostada y suquet de marisco
Ravioli de confit de pato y consomé

PRINCIPALES

Rodaballo salvaje asado, pilpil de sus espinas y gamba blanca
Solomillo de vaca madurada, chalotas glaseadas y salsa Périgueux

POSTRE

Tarta de almendra, vainilla Bourbon, chocolate blanco y trufa negra
Uvas de la suerte
Turrones y polvorones artesanos

BODEGA

D.O. Valdeorras, Rafael Palacios As Sortes 2021
D.O.Ribera del Duero, Dominio de Calogía
D.O. Sierra de Málaga, Retumba Moscatel
A.O.C. Champagne - Épernay, Pol Roger Brut Réserve

290€
(IVA incluido)
Bebidas incluidas durante el servicio: vino, cerveza, refrescos, agua

Cena
NOCHEVIEJA
2026

Picalagartos

Cena
NOCHEVIEJA
2026
Vegetariano

ENTRANTES

Buñuelos cremosos de queso

Alcachofas confitadas y jugo de trufa

PRINCIPALES

Canelón de calabaza asada, piñones y parmesano

Salsifís y boletus risolados

POSTRE

Coulant de chocolate

Uvas de la suerte

Turrones y polvorones artesanos

BODEGA

D.O. Valdeorras, Rafael Palacios As Sortes 2021

D.O.Ribera del Duero, Dominio de Calogía

D.O. Sierra de Málaga, Retumba Moscatel

A.O.C. Champagne - Épernay, Pol Roger Brut Réserve

290€

(IVA incluido)

Bebidas incluidas durante el servicio: vino, cerveza, refrescos, agua

Cena
NOCHEVIEJA
2026
Infantil

ENTRANTES

Jamón ibérico

Gambas al ajillo

Croquetas de jamón

PRINCIPALES

Canelones gratinados de pularda asada

o

Solomillo a la plancha con patatas

POSTRE

Coulant de chocolate
Uvas de la suerte
Turrones y polvorones artesanos

150€

(IVA incluido)

*Máximo hasta12 años

Bebidas incluidas durante el servicio: refrescos, agua

New Year's EVE 2026

Picalagartos

New Year's EVE 2026

APPETIZERS

Natural oyster
Toasted brioche with foie gras parfait and black truffle
Cured sea bream toast with gherkin
Cod fritter, pil-pil sauce and chives
Joselito acorn-fed Iberian ham

STARTERS

Lobster confit in brown butter with seafood suquet
Duck confit ravioli and consommé

MAIN COURSES

Roasted wild turbot, pil-pil sauce made with its bones and white prawns
Aged beef tenderloin, glazed shallots and Périgueux sauce

DESSERT

Almond tart, Bourbon vanilla, white chocolate and black truffle
Lucky grapes
Artisanal nougat and polvorones

WINE SELECTION

D.O. Valdeorras, Rafael Palacios As Sortes 2021
D.O.Ribera del Duero, Dominio de Calogía
D.O. Sierra de Málaga, Retumba Moscatel
A.O.C. Champagne - Épernay, Pol Roger Brut Réserve

€290
(VAT included)
Drinks included during the service: wine, beer, soft drinks and mineral water

New Year's EVE 2026

Picalagartos

New Year's EVE 2026

Vegetarian

STARTERS

Creamy cheese fritters

Confit artichokes and truffle jus

MAIN COURSES

Roasted pumpkin cannelloni, pine nuts and Parmesan

Salsify and sautéed porcini mushrooms

DESSERT

Chocolate fondant

Lucky grapes

Artisanal nougat and polvorones

WINE SELECTION

D.O. Valdeorras, Rafael Palacios As Sortes 2021
D.O.Ribera del Duero, Dominio de Calogía
D.O. Sierra de Málaga, Retumba Moscatel
A.O.C. Champagne - Épernay, Pol Roger Brut Réserve

€290

(VAT included)

Drinks included during the service: wine, beer, soft drinks and mineral water

New Year's EVE 2026

Kids

STARTERS

Iberian ham

Garlic prawns

Ham croquettes

MAIN COURSES

Gratinated roast capon cannelloni

or

Grilled beef tenderloin with potatoes

DESSERT

Chocolate fondant

Lucky grapes

Artisanal nougat and polvorones

€150

(VAT included)

*Up to 12 years old

Drinks included during the service: soft drinks and mineral water