

# Menú Nochevieja

---

## AL CENTRO DE LA MESA

Cecina de wagyu

Pâté en croûte

## ENTRANTES

Tartar de atún, yema curada y caviar

Cigala a la brasa y sabayón

Sopa de cebolla con txangurro y trufa de invierno

## PRINCIPALES

Rodaballo, pilpil y ragout de percebes

Corte de wagyu glaseado y cremoso de patatas asadas

## POSTRE

Bizcocho borracho con helado de vainilla y chantilly

---

Dulces navideños

Doce uvas de la suerte

---

## BODEGA

A.O.C. Champagne, Perrier Jouët Grand Brut (Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir)

D.O. Ribeiro, Ramón do Casar (Treixadura, Albariño, Godello)

D.O.Ca. La Rioja, Azpilicueta Colección Privada F.B. (Viura)

D.O.Ca. La Rioja, Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)

D.O. Sierras de Málaga, Retumba (Moscatel de Alejandría)

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

**260€**

(IVA incluido)

**P**

# New Year's Eve Menu

---

## TO SHARE

Wagyu cecina

Pâté en croûte

## STARTERS

Tuna tartare with cured yolk and caviar

Grilled crayfish and sabayon

Onion soup with king crab and winter truffle

## MAIN COURSES

Turbot, "pilpil" and goose barnacle ragout

Glazed wagyu and creamy roasted potatoes

## DESSERT

Drunken sponge cake with vanilla ice cream and chantilly

---

Christmas sweets

Twelve lucky grapes

---

## WINE SELECTION

A.O.C. Champagne, Perrier Jouët Grand Brut (Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir)

D.O. Ribeiro, Ramón do Casar (Treixadura, Albariño, Godello)

D.O.Ca. La Rioja, Azpilicueta Colección Privada F.B. (Viura)

D.O.Ca. La Rioja, Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)

D.O. Sierras de Málaga, Retumba (Moscatel de Alejandría)

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

**260€**

(VAT included)

**P**