

Menú Fin de Año

Cocktail de Autor

APERITIVO

Lámina crujiente de jamón de Bellota.
Uramaki de foie, carpaccio de Nebraska,
sésamo y aceite de trufa.

Tartar de salmón de Alaska, aguacate,
nori y pez volador.

Huevo poche, tierra de Ibérico y caviar iraní Beluga.

ENTRANTE

Crema de ceps "Boletus Edulis" con papada ibérica
a baja temperatura y almendra crocant.

PRINCIPALES

Suquet de rape con almejas, azafrán manchego y picada
de nuestros amigos pescadores.

o

Solomillo de buey a la leña, huerto de
hortalizas y juego de cremosos.

PRE POSTRE

Sorbete de mango, frambuesa y albahaca.

POSTRE

Enrejado de coco y chocolate.

BODEGA

Agua y refrescos.

Vino Blanco Hermanos Lurton Verdejo (Rueda)

Vino Tinto GR14 (Ribera del Duero)

Espumoso Raventós i Blanc - Gran Reserva de la Finca
Cafés

PRECIO POR PERSONA **MENÚ 90€**

(El precio incluye una copa,
espectáculo y cotillón)