Nochevieja 31 de diciembre

Aperitivos

Jamón ibérico 100% de bellota
Con tomates confitados, AOVE y pan de cristal

Ostra Guillardeau nº5, caviar Osetra y manzana verde
Un bocado salino, fresco y muy apropiado para abrir la cena

Tartaleta crujiente de erizo de mar
Crema de almendra,limón en salmuera y aceite de cebollino

Ravioli de carabinero
Bisque concentrada y velo de papada ibérica

Entrante

Bogavante azul asado
Hinojo confitado, azafrán, cítricos y beurre blanc de Cava

Principal

Solomillo de Wagyu con boletus
Chalota glaseada, patata fondant y jugo reducido de vino tinto D.O. Ca. Rioja

Granizado de mandarina, yuzu y Champagne

Nochevieja 31 de diciembre

Postre

Chocolate, avellana y aceite de oliva

Cremoso de chocolate negro, praliné de avellana, caramelo salado y helado de aceite de oliva virgen extra

Petit fours

Uvas de la suerte & cotillón

Open Bar hasta las 02:00h

Bodega

Menade La Misión Verdejo D.O. Rueda

Marqués de Vargas Gran Reserva 2017 D.O.Ca. Rioja

Champagne Perrier Jouët

475,00€ p/p



Menú Infantil 31 de diciembre

Aperitivo en mesa

Jamón ibérico 100% de bellota
Croquetas melosas de jamón ibérico

Menú

Pasta fresca alla carbonara

A elegir

Merluza a la plancha con mix de verduras baby salteadas

O

Presa ibérica con patatas fritas o ensalada

Postre

Tarta de queso casera estilo GHI
Uvas de la suerte
Champín

75,00€ por persona
Válido para niños de hasta 12 años de edad