



Menú Nochevieja

Aperitivo

Jamón ibérico de bellota D.O.P. Guijuelo, cortado a cuchillo
Caviar Riofrío Original Naccarii (30 g)

Entrantes

Paté en croûte clásico, servido en formato individual
Capuccino de guisantes lágrima y trufa de invierno
Seta de castaño con emulsión de ceps y glaseado de ave

Principal (*a escoger*)

Bogavante azul del Atlántico a la armoricaine con verduritas braseadas
Solomillo Wellington con salsa perigordina y patatas soufflé

Postre

Tarta di Rose

Petit Fours

Turrón casero y financier de pistacho

Bodega

Vino Blanco: Pazo Barrantes | D.O. Rías Baixas | Albariño
Vino Tinto: Marqués de Murrieta | D.O. Ca. Rioja | Tempranillo
Champagne: Delamotte Brut

385 euros

IVA incluido