



# Menú Nochevieja



## Ensaladas

Ensalada de langostinos, tomate confitado y lascas de parmesano  
Tataki de atún al sésamo negro y mayonesa picante  
Ensalada de salmón con brotes tiernos y salsa rosa  
Ensalada de frutos rojos con pipas de calabaza y bolitas de mozzarella  
Ceviche de corvina, Ostras, Langostinos, Gamba blanca, Navajas y Gamba roja

## Quesos y Embutidos

Pata de Jamón Ibérico al corte con Pan de Cristal, Selección de quesos nacionales e internacionales:  
Blue Bavaria, Stilton, Cheddar rojo inglés, Camembert, Wensleydale de mango y papaya, Manchego curado, Idiazábal.  
Patés artesanos con sus chutneys y mermeladas, Lacón, Chorizo Ibérico, Salchichón Ibérico, Lomo Ibérico

## Sopas y Cremas

Consomé de rabo de toro con solera de Jerez servido con croutons, huevo, hierbas

## Cocina en Vivo

Solomillo de ternera  
Lubina  
Salsa demiglace trufada, salsa romesco, salsa verde



# Menú Nochevieja



## Principales Calientes

Confit de pato con chalotas confitadas y trigo tratado como arroz vegetal  
Carré de cordero con salsa de arándanos  
Salmón con hinojo al azafrán y aceite verde  
Lenguado con salsa Picasso  
Papas arrugadas con mojo rojo  
Torre de verduras a la brasa con queso de cabra, setas y cebolla caramelizada  
Gratén de patatas a la provenza  
Pad Thai vegano

## Postres y Delicias Navideñas

Tarta de manzana, Tarta Moka, Tarta Red Velvet, Bocaditos de turrón,  
Crema mascarpone con frutos rojos, Profiteroles, Hojaldre de frutas, Surtido navideño,  
Surtido de turrones, Bombones de chocolate

## Infantil

Nuggets, Patatas fritas, Croquetas de jamón, Fingers de queso, Pizza

## Bodega

Vino blanco Marqués de Riscal, Sauvignon Blanc, D.O. Rueda  
Vino tinto Arienzo de Marqués de Riscal Tempranillo, Graciano, Mazuelo D.O. Rioja  
Cava Duc De Foix, Macabeo Xarel-lo Parellada D.O. Cava  
Agua y Refrescos

## UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

Opciones Vegetarianas y Sin Gluten disponibles para nuestros clientes  
a petición y bajo reserva previa

