



MENÚ DE NOCHEVIEJA

By Mario Sandoval (2 estrellas Michelin)

Tartar de langosta con aceite de chili y chalota con el jugo de su cabeza

Ensalada de perdiz escabechada con verduritas salteadas

Ravioli de crustáceo con salsa de champagne y azafrán

Lubina salvaje al horno con pimiento de cristal confitado, tomate rosa y chip de ajo

Tournedó de solomillo con foie y frambuesa

Exótico de mango y fruta de la pasión

Bodega

Taittinger Brut Reserve

Comenge Verdejo D.O. Rueda

Beronia Reserva D.O. Rioja

Solera 1847 Cream D.O. Jerez

Café y dulces Navideños

Copa en mesa

PRECIO: 280€ IVA Incluido

