

By Mario Sandoval (2 estrellas Michelin)

MENÚ DE NOCHEVIEJA

Terciopelo de coliflor con gelée de jamón ibérico y caviar Osetra

Milhojas de boletus y trufa melanosporum

Carabinero a la brasa con americana de su jugo

Besugo escabechado con ensalada de escarola y berros

Solomillo Wellington con duxele de foie, demiglace de su jugo y frutos rojos

POSTRE

Merengue de turrón con avellana y chocolate

BODEGA 1

**Laurent-Perrier Millesime 2012
Campo Eliseo Verdejo (D. O. Rueda)
Valduero Una Cepa (D.O. Ribera del Duero)
Chivite 125 Colección V.T. (D. O. Navarra)**

BODEGA 2

**Moët & Chandon Imperial
Mar de Frades Valiñas (D. O. Rias Baixas)
Pesquera (D. O. Ribera del Duero)
El Grifo Malvasia (D. O. Lanzarote)**

Café y dulces Navideños
Copa en mesa

Menú con Bodega 1 – 445 euros IVA incluido

Menú con Bodega 2 – 495 euros IVA incluido

[Reservar](#)