



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 avellanas 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 después de cenar incluida

Menú con Bodega 1: 445 € (IVA incluido)
Menú con Bodega 2: 495 € (IVA incluido)