



MENÚ NOCHEVIEJA 2023

LE CAVIAR surprise

Caviar sorpresa

LES COQUILLES SAINT JACQUES en carpaccio, truffe blanche du Piémont

Carpaccio de vieiras con trufa blanca de Piemonte

LA LANGOUSTE chardon aux amandes et truffe noire melanosporum

Cola de langosta, cardo almendrado y trufa negra de Soria

LE BAR écailles de courgettes et sa fleur farcie aux champignons marinés

Lubina en escama calabacín y su flor rellena de setas en escabeche

LE BŒUF filet mignon en croûte de pistaches, sauce à l'échalote et purée de marrons

Solomillo en costra de pistacho, salsa de chalotas y puré de castañas

LE SAKÉ gelée de concombre, saké mousse au citron vert

Gelatina de pepino y espuma de sake y lima

CAPUCCINO mousse au chocolat et à l'amaretto, crumble au cacao et café émulsion

Mousse de chocolate y amaretto, crumble de cacao, espuma de café

LE CAFÉ OU LE THÉ

Café o Té

LES VINS

VINOS

Champagne La Cuvée Brut NV Laurent-Perrier

Saint-Romain Cuvée du Passiflore 2016, Laurent Ponsot

Ribera del Duero Alton 2018

Champagne La Cuvée Rosé Brut NV, Laurent-Perrier

LES RAISINS DE LA CHANCE, BONBONS DE NOËL

Uvas de la suerte, dulces navideños

Precio: 480€