

MENÚ DE NOCHEVIEJA

New Year's Eve Menu

AMÓS
by Jesús Sánchez

APERITIVOS WELCOME COCKTAIL

Roca marina de codium y percebes
Codium Sea Rock and Barnacles

Tartar de Atún Rojo y Anchoa Costera 2023
Red Tuna and Anchovy Costera 2023 Tartar

La Tortilla de Amós con Trufa Negra
Amós' Spanish Omelette with Black Truffle

Nuestro Bikini Navideño de Pan Hojaldrado, Queso Pasiego y Caviar
Our Christmas Bikini of Flaky Bread, Pasiego Cheese and Caviar

Croqueta de Pollo de Corral con Ajo Negro
Free-Range Chicken Croquette with Black Garlic

Cuajada de Setas de Invierno, Esencia de Cocido Navideño y Trufa
Winter Mushroom Curd with Christmas Stew and Truffle Essence

Tronco de Cigala sobre fondo de Centollo y Crema de Marisco
Norway Lobster Trunk on a Spider Crab Base and Seafood Cream

Lomo de Merluza Con Salsa Verde De Algas Y Berberechos
Hake Loin With Green Seaweed and Cockle's Sauce

Solomillo de Vaca, Pimiento de Cristal
Beef Sirloin Steak, Crystal Pepper

Sorbete de Limón con Cocktail de Fruta de la Pasión y Saint Germain,
Espuma de Mandarina
Lemon Sorbet with Passion Fruit Cocktail and Saint Germain, Tangerine Foam

Cremoso de Sobao de La Vega de Pas con Chantilly a la Vainilla
La Vega de Pas Creamy Sobao, Vanilla Chantilly

Uvas de la Suerte / *New Year's Eve Grapes*

BODEGA WINE SELECTION

Louis Roederer Collection | A.O.C. Champagne
La Comtesse | D.O. Rías Baixas
Dalmau | D.O. Ca. Rioja

Tokaji Oremus Aszú 5 Punttonyos | Tokaj-Hegyalja
Louis Roederer Vintage | A.O.C. Champagne

Precio 695€ por persona | 10% IVA incluido.

Price 695€ per person | 10% VAT included.