

MENÚ DE NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE MENU
31 DE DICIEMBRE DECEMBER 31ST

AMÓS
by Jesús Sánchez

BIENVENIDA
WELCOME DRINK

Nuestro Cóctel "Rossini" con Pétalos de Rosas
Our Signature Cocktail "Rossini" with Rose Petals

Ostra con "Ponzu" Cantabro de Tomate y Caviar
Oyster with Cantabrian Tomato Ponzu and Caviar

Tortilla de Amós con Trufa
Amós-Style Truffle Omelette

Cremoso de Queso Picón Bejes-Tresviso, sobre Galleta de Mantequilla y Trufa
Creamy Picón Bejes-Tresviso Cheese on a Buttery Biscuit with Truffle

BODEGA
CELLAR

Bérèche et Fils | A.O.C. Champagne
Viña Gravonia | D.O.Ca. Rioja
As Sortes | D.O. Valdeorras
Finca Dofi | D.O.Ca. Priorat
Cocktail "Cherry de Lujo"

Pol Roger Sir Winston Churchill | A.O.C. Champagne

MENÚ
MENU

Ensaladilla de Perdiz en Escabeche, Granada, Trufa y Piñones
Pickled Partridge Salad with Pomegranate, Truffle, and Pine Nuts

Quisquilla, Erizo y Percebe sobre Fondo Marino
Scarlet Shrimp, Sea Urchin, and Gooseneck Barnacle over a Marine Broth

Lenguoado con Salsa de Azafrán, Mantequilla Pasiega, Cítricos y Caviar
Sole with Saffron Sauce, Pasiega Butter, Citrus, and Caviar

Solomillo de Novilla con Milhojas de Patata, "Duxelle" de Setas y Anchoa
Tenderloin with Potato Millefeuille, Wild Mushroom Duxelle, and Anchovy

PREPOSTRE
PRE-DESSERT

Sorbete de Mandarina con Cóctel de Fruta de la Pasión y Menta
Mandarin Sorbet with Passion Fruit Cocktail and Mint

POSTRE
DESSERT

Crema de Chocolate con Helado de Café y Crujientes de Chocolate
Chilled Chocolate Cream with Coffee Ice Cream and Chocolate Crisps

Uvas de la Suerte
New Year's Eve Grapes

Hora: 20:30. Música en vivo durante la cena.
Time Table: 8:30PM. Live music

Precio 695€ Por Persona
Precio 695€ Por Persona