



# NOCHEVIEJA

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de jamón Ibérico Reserva FISAN edición limitada  
Estación de cangrejo real, mantequilla cítrica  
Buñuelo cremoso de parmesano y trufa  
Bombón de foie y frambuesa  
Ostra, aguachile de pepino, espuma de coco  
Tartar de cigala crujiente, esfera de naranja amarga

*Krug Grande Cuvée Edition – Champagne, Francia*

## MENÚ

Crema fría de guisante lágrima en texturas, piñones ahumados  
*Albillo Mayor Caballero Zifar 2024 – Ribera del Duero, España*

Gamba roja con estofado de moluscos y mantequilla noisette  
*Mandolás 2022 – Oremus · Tempos Vega Sicilia · Tokaj-Hegyalja, Hungría*

Lomo de pargo en su jugo, hinojo, caviar Imperial  
*Viña Martin Escolma 2020 – Luis A. Rodríguez Vázquez · Ribeiro, España*

Wagyu japonés A5, cebolla perla encurtida, trufa  
*904 Gran Reserva Selección Especial 2015 – La Rioja Alta · Rioja, España*

Sorbete de limón y verbena, gelée de mandarina y nube ligera de yogur

Mousse ligera de mascarpone, castaña, cassis, nuez pecana y helado de vainilla tostada  
*PX 2002 – Toro Albalá · Montilla-Moriles, España*

Selección de cafés y téis acompañados con  
tejas de almendra, trufas y dulces navideños

## UVAS DE LA SUERTE

*Ruinart R Brut – Champagne, Francia*

1.400 €

Incluye Barra libre premium y recena.  
Carta de alérgenos disponible.  
Precios por persona y sin IVA.

---

# NOCHEVIEJA NIÑOS



## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Croqueta de caldo de Navidad  
Empanada de queso manchego y pesto  
Mini sándwich brioche de pollo asado, crema de queso y manzana  
Ensaladilla rusa de atún rojo, puerro crujiente

## MENÚ

Guisante lágrima con jamón Ibérico y huevo frito  
Buñuelo de merluza de pintxo relleno con tomate asado y langostinos  
Solomillo de Wagyu, puré de patata trufado y queso comté  
Cremoso de chocolate con leche, galleta, helado de vainilla y mini nubes

## UVAS DE LA SUERTE

400 €

Incluye aguas y refrescos.  
Menú de niños hasta 12 años: 400 €  
Niños mayores de 12 años: 1.400 €

Carta de alérgenos disponible.

---