



MENÚ

Nochevieja 2025



CALVERO

Cocina sincera

APERITIVO

Caldo de ibéricos al Palo Cortado

Maridado con Champagne Perrier-Jouët Grand Brut (A.O.C)

ENTRANTES

Salpicón de bogavante

Carabinero a la plancha con velo de papada ibérica

Maridado con Vino Blanco Maraiones 2022 (D.O. Madrid)

Steak tartar con pan brioche y caviar

Maridado con Vino Tinto Comando G La Bruja (D.O. Madrid)

PRINCIPALES

Lenguado a la meunière con alcaparras

Maridado con Vino Tinto Comando G La Bruja (D.O. Madrid)

Solomillo con foie y verduritas salteadas

Maridado con Vino Tinto Martinez Corta Cepas Antiguas Garnacha (D.O.Ca. Rioja)

POSTRE

Milhojas de crema y frambuesa

Maridado con Pedro Ximénez Lustau (D.O. Jerez)

CAFÉ

Mignardises

Uvas de la suerte

Maridado con Champagne Perrier-Jouët Grand Brut (A.O.C)

