

MENU NOCHEVIEJA GALA
NEW YEAR'S EVE GALA DINNER
20:00H (31 DE DICIEMBRE 2021)

COCTEL

Pan mantou con panceta ahumada
Steamed bao bread with smoked panceta bacon

Croqueta de queso idiazábal
Idiazábal cheese croquette

Cucharita de tartar ahumado con huevas de tobiko
Smoked tartare spoon with flying fish caviar

Bombón de foie con pistacho caramelizado
Foie gras bonbon with caramelised pistachio nut

Ceviche de corvina salvaje
Wild white croaker ceviche

Terrina de queso camembert y pistachos
Camembert and pistachio mini terrine

PRIMER ENTRANTE / FIRST STARTER

Cigalas confitadas con jugo ligero de jamón y velo de panceta ibérica
Confit of crawfish with a light iberian ham jus and veil of Iberian pancetta bacon

SEGUNDO ENTRANTE / SECOND STARTER

Ravioli de rabo de toro con jugo de trufa y lascas de portobello
Ox-tail ravioli with a truffled jus and portobello mushroom shavings

PESCADO / FISH

Pargo asado con patatas chafadas, ceniza de aceite de pimentón y crujiente de ajo
Roasted snapper with crushed potato, paprika oil ash and garlic crisps

SORBETE / SORBET

Sorbete de naranja sanguina y kombucha
Blood orange and kombucha sorbet

CARNE / MEAT

Solomillo de Black angus, tirabeques asados, tapioca y salsa de fondillón
Fillet of black angus beef, roasted mange tout, tapioca and fondillón wine sauce

POSTRE / DESSERT

Cremoso de gianduja con avellanas garrapiñadas y helado de chocolate con praliné
Creamy gianduja chocolate with caramelised hazlenuts and a chocolate and praline ice cream

Uvas de la suerte
Lucky Grapes

BODEGA

Vino blanco. Marques de Riscal D.O. Rueda
Vino tinto. Marqués de Arienzo Crianza D.O.C. Rioja
Cava. Anna de Codorníu D.O. Cava