



# MENÚ NOCHEVIEJA



## Para empezar

Cococha de merluza con su pilpil y huevas de Finger Lime  
Tosta de Roast Beef de wagyu con brotes tiernos y vinagreta de jarabe de arce

## Continuamos

Consomé de setas enoki  
Gamba roja con dados de verdura y emulsión de lima

## Descansamos

Pisco Sour con espuma de pomelo



## Del mar



Raya con base de chalotas, cítricos y salsa holandesa



## De la tierra

Faisán a la brasa con salsa de verduras y patatas risoladas

## Postre

Tartaleta de mermelada de cuncuat, crema Yuzu  
y merengue quemado

## Bebidas

Vino blanco Martín Codax. Albariño (D.O. Rias Baixas)  
Vino tinto Alto de los Zorros 10 meses (D.O. Ribera del Duero)  
Cerveza, Refrescos y Agua  
Uvas de la suerte, brindis con Espumoso dulce  
Café o infusión

130€

Iva Incluido

**\*\* Cualquier otra consumición se factura a parte del precio del menú**

