



La cena de noche vieja

New Year's Eve Dinner

*Coctel de Bellini o Mojito*

*Entremeses Amuse*

Entrantes

Starters

Concha fina gratinado con migas y beicon

Grilled little neck clams with bacon & breadcrumb topping

or

Paté de perdiz con pistacho, aceitunas y porto

Partridge paté with pistachios, green olives and port

or

Tortillita con bacalao ahumado, caviar y crema

Blini with smoked cod, lemon crème fraîche and caviar

or

Soufle de queso de cabra caliente con ensalada de endibia

Warm goat's cheese soufflé with an endive & dried fruits salad

or

Carpaccio de ternera con rucola, trufa y queso manchego

Beef carpaccio with shaved truffle, manchego and rocket

Segundos

Mains

Pato confitado y magret a la plancha con salsa de higos

Duck two ways with spiced fig chutney

or

Gambones a la plancha con garbanzos guisadas al coñac

Grilled gambones over a chickpea & brandy bisque

or

Solomillo de ternera con foie

Filet mignon topped with foie gras

or

Risotto de setas, champan y tomillo con burrata

Wild mushroom, champagne and thyme risotto with shredded burrata

Postres

Dessert

Mus de chocolate y naranja

Chocolate, orange mousse

or

Sorbete de limón y naranja sanguina con cava

Blood orange and Lemon sorbet with cava

Cotillón, uvas y champan a las 12.00

45.00€ por persona

*Gift bags, 12 grapes and cava at Midnight 45.00€ per person*