

MENÚ DE NOCHEVIEJA

APERITIVOS DEL CHEF

Vieira envuelta en bacon y mayonesa de kimchi.

Foie gras casero virutas de jamón ibérico y chutney de mango sobre una tosta de brioche.

PRIMER PLATO

Raviolis de queso ricotta y trufa con gambas en salsa verde.

SEGUNDO PLATO

Rape asado con beurre blanc y caviar sobre mousselina de patata y apio.

SORBETE

Sorbete de limón y hierbas mallorquinas.

TERCER PLATO

Solomillo de cebón a la parrilla sobre setas salteadas, salsa de vino tinto de Rioja con patata y verduras.

POSTRE

Tarta Tatín de manzana con helado de turrón.

Uvas de la suerte y cotillón.

Mortitx Blanc - *I.G.P Mallorca.*
Viña Pomal Reserva - *D.O Rioja.*
Sabaté y Coca "Mosset" - *D.O Cava.*
Agua y café.

175 €

(Socios 10% descuento)

Porfavor, informe a nuestro equipo si tiene alguna alergia o intolerancia



NEW YEAR'S EVE MENU

CHEF'S APPETIZER

Scallop wrapped in bacon with kimchi mayonnaise.

Homemade foie gras with Iberian ham shavings and mango chutney on a brioche toast.

FIRST COURSE

Ricotta and truffle ravioli with prawns and green sauce

SECOND COURSE

Roasted monkfish with beurre blanc and caviar served over potatoe and celery mousseline.

SORBET

Lemon sorbet with Mallorcan herbs.

THIRD COURSE

Grilled beef tenderloin served over sautéed mushrooms, with Rioja red wine sauce with potatoes and vegetables.

DESSERT

Apple Tarte Tatin with nougat ice cream.

Lucky grapes, and party favors.

Mortitx Blanc - *I.G.P Mallorca.*
Viña Pomal Reserva - D.O Rioja.
Sabaté y Coca "Mosset" - D.O Cava.
Water and Coffe.

175 €

(Members 10% discount)

Please, inform our team if you have any allergies or intolerances