

Cena de Fin de año 2017

- Copa de bienvenida
- Mini croquetas de centollo y queso azul
- Chips de boletus con polvo de curry
- Aperitivos
- Chupito Bloody Mary con berberechos
- Dado de foie, rebozado con nuez de macadamia y naranja
- Anchoa Sanfilippo, sobre tosta de pan negro y mantequilla de pimientos del piquillo asados

Tacita de consomé de ave con sus raviolis cremosos

Corazón de alcachofa relleno de bogavante y caviar oscietra

Lomo de bacalao marinado en soja a baja temperatura con arroz venere y plancton marino

Lingote de vaca Holstein con maduración de 40 días, acompañado de patatas soufflés, rellenas de queso

Cúpula de mango sobre chocolate, relleno de praliné de almendras, y mermelada de naranja

Sorbete de piña colada

Las 12 uvas con cava Milesimé 2013, Juvé & Camps

Café, té, infusiones, turrone y barquillos

Precio menú 145,00 □ IVA Incluido

