

# **new years eve degustacion menu 99.90**

*glass of perrier just brut nature champagne on arrival*

## **graising table:**

a perfect selection of serrano ham, manchego cheese, chorizo iberico, salchichon iberico, pate, fresh fruit, nuts & crackers

*first course*

## **seared sea scallops wrapped w jamon iberico:**

seared sea scallops wrapped in jamon iberico, dressed w liquor 43

*second course*

## **roast artichoke salad:**

roasted artichokes w idiazabal cheese sauce, toasted almonds & shards of jamon

*third course*

## **lobster mornay croquetts:**

spanish bogavante croquetts with a mornay sauce

*fourth course*

## **lubina fillet w gamba roja de denia:**

seared fresh lubina fillet served w a pine nut & pumpkin risotto, topped w a gamba roja de denia

*sorbet*

## **mandarin sorbet**

*fifth course*

## **slow braised new zealand lamb**

slow braised (6hrs) new zealand tender lamb, served w a caulifower & almond pure

*sixth course*

## **trio of desserts:**

decendent belgian chocolate fondant, tarta tatin & baked cheesecake w vanilla de madagascar ice cream and fresh wild berries

*midnight countdown*

spanish tradition of the 12 grapes for the countdown

*new years menu available for a minimum of 2 guests, final bill will be calculated on number of confirmed guests, number to be confirmed 7 days prior w 50% deposit*

# noche vieja menu degustacion 99.90

*copa perrier juet brut nature champagne a llegar*

## **tabla de bienvenida:**

perfecta seleccion de jamon serrano, salchichon iberico, chorizo iberico, queso manchego, pate de pollo  
frutas frescas, con pan con aciete de oliva virgen

*primero plato*

## **vierras mar y tierra:**

vieras con jamon iberico salteadas, con dressing liquor 43

*segundo plato*

## **ensalada de alcachofas:**

alcachofas sobre queso idiazabal con almendras tostadas y tiras de jamon

*tercero plato*

## **croquetas de bogavante mornay:**

croquetas de bogavante mornay de movida

*cuarto plato*

## **lubina de lonja con gamba roja de denia:**

filette de lubina a la plancha sobre risotto de calabaza y pinones, con gamba roja de denia

*sorbeta*

## **mandarina sorbeta**

*quinto plato*

## **cerdo cocinado a baja temperatura**

paletilla de cerdo cocinado a baja temperatura (6horas) con pure de coliflor y almedras

*sexto plato*

## **belgian chocolate fondant:**

fondant de chocolate, tarta tatin y tarta de queso con helado de vainilla de madagascar y frutas del  
bosque

*uvas de la suerte*

uvas de la suerte, cotillion y chocolate

*menu noche vieja disponible para minimo 2 personas, cuenta final se calculara envase a las  
reservas, la reservas se confirmaran 7 dias antes con 50% deposito*