

new years eve degustacion menu 99.90

glass of Laurant Perrier 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 & pulpo:

seared sea scallops & octopus served w cauliflower & almond puree

second course

roast winter vegetable salad:

roasted seasonal vegetables, soft danish fetta, toasted nuts & pomegranate

third course

lobster pan bao buns:

spanish bogavante cooked in butter, in a warm bao bun, w saffron mayo

fourth course

lubina fillet w gamba roja de denia:

seared fresh lubina fillet over a green pea cream, topped w gamba roja de denia

sorbet

mandarin sorbet

fifth course

slow braised new zealand lamb

slow braised (6hrs) new zealand tender lamb, served w a potato pure & red wine jus

sixth course

duo of desserts:

decedent belgian chocolate fondant and a tarta tatin w vanilla de Madagascar ice cream & fresh 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 laurant perrier brut nature champagne a llegar

tabla de bienvenida:

perfecta seleccion de jamon serrano, salchichon iberico, chorizo iberico, queso manchego, pate de pato
frutas frescas y frutos secos

primero plato

matrimonio de vierras y pulpo:

vieras y pulpo a la llama sobre puree de coliflor y almendras

segundo plato

ensalada de verduras asadas:

verduras temporada asadas, queso feta suave y frutos secos y granada

tercero plato

pan bao de bogavante:

bogavante salteado en mantequilla, en pan bao caliente con mayo de azafrán

cuarto plato

lubina de lonja con gamba roja de denia:

filette de lubina a la plancha sobre crema de guisantes, con gamba roja de denia

sorbete

mandarina sorbete

quinto plato

cordero cocinado a baja temperatura

cordero cocinado a baja temperatura (6horas) con pure de patatas y reducción de rioja

sexto plato

duo de postres:

fondant de chocolate y tarta tatin 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*