

new years eve degustacion menu 99.90

on arrival

glass of perrier juet 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 & pumpkin, beetroot hummus, labne, baby spinach & pine nuts

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 cauliflower & almond pure

sixth course

belgian chocolate fondant:

decendent belgian chocolate fondant 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

al entrada

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 y calabaza asada, con hummus de remolacha, labne, espinacas y pinones

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

paletilla de cordero cocinado a baja temperatura

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

sexto plato

belgian chocolate fondant:

fondant de chocolate 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*