Menú de Año Nuevo

1 de enero de 2027

Entrantes para compartir

Consomé de Año Nuevo

Ostra preparada con su "perla"

Croquetas de capón asado y trufa melanosporum

Ensalada de ahumados, aguacate y cherrys con vinagreta de mango y mostaza

Principal (a elegir)

Solomillo a la parrilla con foie, pastel de patata y reducción de Oporto

Suprema de dorada al horno, verduritas salteadas y salsa de cava al azafrán

Lechazo asado tradicional sobre patatas a lo pobre y su jugo reducido

Entrecote de vaca nacional a la parrilla con patatas fritas

Lomo de bacalao al pilpil sobre pimientos del piquillo asados

Postre

Brioche de leche de coco caramelizado a la llama con helado de vainilla

Café e infusiones

Bebidas*

Vino tinto Hacienda López de Haro Reserva D.O. Rioja

Vino blanco Bardos D.O. Rueda

Cerveza, refrescos, agua

Precio por persona 69€

(IVA incluido)

*Incluye 1 botella de vino cada 4 personas o 2 consumiciones por persona (refrescos, agua, cerveza).

**Para grupos de más 10 de personas se deberá abonar un depósito y confirmar los principales por adelantado.