



## MENU DE NOCHEVIEJA



### APERITIVO

Helado de falso Magnum de mousse de foie y chocolate rubí.

### PRIMEROS

Ensalada de vieiras con texturas de granada y crujiente de piña y langostinos, acompañado de hortalizas baby al aliño de mango.

Crema de erizos de mar con papada ibérica y plancton.

### SEGUNDOS

Chateaubriand de rape albardado de ibérico,  
en caldo corto de cebolla asada.

~ Sorbete de gelatina de cava con sorpresa de uva,  
mandarina y frutas del bosque. ~

Tataki de suprema de ternera madurada  
con tartar de boletus y castañas.

### POSTRE

Bavaroise de turrón, frambuesa, anís y chocolate.

### BODEGA AD HOC

NOTA: Todos nuestros menús pueden adaptarse a cualquier alergia o intolerancia alimentaria. Consulte al personal del restaurante.  
Vino para cada 4 personas.

72€  
persona