

Menú Nochevieja

Crema ligera de Bogavante

con jugo de eneldo y huevas Tobiko Yuzu

Mix de Hojas de Roble con Jamón de Pato,

tomatitos confitados y Vinagreta de Granada.

Carpaccio de Solomillo de Ternera Blanca

con lascas de queso de Oveja Curado y sal de Boletus

Sorbete

de mango y frambuesa

Mero a la parrilla

con carabinero en salsa verde sobre cama de alcachofas salteadas

Taco de Cordero asado a baja temperatura

con cremoso de boniato y manzanas asadas.

Pumpkin Cake

con crema de coco.

Bodega

La Mar 2012 (D.O Rias Baixas)

Quinta Sardonía 2013 (D.O Castilla y León)

Möet Brut Imperial (D.O Cava – Sant Sadurní d'Anoia)

Agua y refresco

150 €

(IVA incluido)

El menú incluye cotillón y una copa en vermutería