



## **Menú 31 de Diciembre 2018.**

### **Coctel a compartir...**

Pan suflado con jamón ibérico  
Aperitivo de domingo (esfera de aceituna verde, caviar de vermouth clarea, berberechos y espuma de patata chip)  
Blinis de salmón marinado en sake y alga nori con emulsión de lima  
Ostra en escabeche suave de cítricos, con espuma templada de Granny Smith y gengibre  
Ceviche de navajas, con verduras en crudités y encurtidas  
Gamba roja a la brasa

### **Banquete**

Crema de marisco, bogavante, calabaza asada y caviar de Pernod  
Rape all cremat con picada, puré de alcachofas y corazones de alcachofas confitadas  
Carré de cordero asado, pera cocida en Garnatxa y migas crujientes

### **Lo mas dulce...**

Bombón de Red Velvet

### **Bodega.**

Vino blanco D.O. Ribera del Duero

Vino tinto D.O. Penedés

Agua

Pan

Cava Brut nature

Café e infusiones.

Turrónes, neulas, polvorones y Petit four.

**90,00€ (10% IVA incluido)**

**Menú 1 de Enero 2019.**

**Coctel a compartir...**

Pan suflado con jamón ibérico  
Aperitivo de domingo (esfera de aceituna verde, caviar de vermouth clarea, berberechos y espuma de patata chip)  
Blinis de salmón marinado en sake y alga nori con emulsión de lima  
Mejillones al vapor de cítricos  
Almejas a la marinera  
Gamba roja a la brasa

**Banquete**

Canelón mar y montaña de pollo de corral, con crema de marisco y cigalas.

**Lo mas dulce...**

Semi esferas a las tres texturas de tres chocolates

**Bodega.**

Vino blanco D.O. Rioja

Vino tinto D.O. Verdejo

Agua

Pan

Cava Brut nature

Café e infusiones.

Turrónes, neulas, polvorones y Petit four.

45,00€ (10% IVA incluido)