



# Al calor de la chimenea

## MENÚ DE NOCHEVIEJA

*New Years Eve Menu*

Tapioca crujiente con atún y remolacha

*Crispy tapioca, seasoned tuna and beetroot* 🍷 🍷 🍷 🍷

Almejas a la brasa con beurre blanc japonés

*Grilled clams with japanese beurre blanc* 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Foie en bombón con Oporto

*Foie bonbon with port jelly* 🍷 🍷 🍷

Ruinart Rosé A.O.C Champagne

Cigala con algas y dashi acevichado

*Lobster with seaweed and dashi acevichado*

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Pazo Señorans D.O Rías Baixas

Rodaballo con salsa de champagne y verduras

*Turbot with champagne sauce and vegetables* 🍷 🍷

Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough

Pato glaseado con confit y zanahorias

*Glazed duck with confit and carrots* 🍷 🍷 🍷

Viñas de Gaín D.O.Ca Rioja

Postre de cítricos con toque dorado

*Citrus dessert with a golden twist* 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Trilogía de chocolate BLESS

*Trilogy of BLESS chocolates* 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Don PX de Pedro Ximenez D.O. Montilla-Moriles

Ruinart Blanc de Blancs A.O.C. Champagne

**375€\***

\* Café e infusiones incluido. *Coffee and tea included*