

SINCE 1985

# Menu NOCHEVIEJA

# NEW YEAR'S Eve Menu

## Cocktail de Bienvenida

KIR ROYAL  
Champagne, licor de cassis y moras

## Para Empezar

Cochinillo confitado crocante con crema de manzana y sobrasada con chutney de chalotas y mandarina

## Entrante

Canelón crujiente de gambas, bacalao y vieiras al grill sobre bisque de bogavante

## Pescado

Rape en camisa de romesco sobre juliana de hinojo y patata panadera con polvo de aceituna negra de Caimari

## Refrescando el paladar

Sorbete de limón, champagne mango y menta fresca

## Carne

Solomillo de cebon gallego con salsa "Diana" de esclatasang sobre puré de castañas ahumadas y verduritas glaseadas

## Postre

Sorpresa de chef:  
Caliente, frío, crujiente y seductor

## Bodega

**Tinto - Rioja**  
Glorioso Palacios crianza

**Blanco - Mallorca**  
Mas de Canet orgánico

**Rosado - Rioja**  
Marqués de Atrio Garnacha

\*Incluye cotillón y uvas de la suerte

95€

## Welcome cocktail

KIR ROYAL  
Champagne, Cassis liquor and blackberries

## Appetiser

Suckling pig with crackling served with an apple and sobrasada cream with a shallot and mandarin chutney

## Starter

Crispy cannelloni of prawns, cod and grilled scallops on a lobster bisque

## Fish course

Monkfish in a romesco sauce on a bed of fennel and panadera potatoes and sprinkled with a caimari black olive powder

## Palate cleanser

Lemon, champagne, mango and fresh mint sorbet

## Meat Course

Galician fillet steak in a Diane sauce of esclatasang mushrooms, on a bed of smoked chestnuts and glazed baby vegetables

## Dessert

Chef's surprise:  
hot, cold, crunchy and delicious

## Wine

**Red - Rioja**  
Glorioso Palacios crianza

**White - Mallorca**  
Mas de Canet orgánico

**Rosé - Rioja**  
Marqués de Atrio Garnacha

\*Included party bags and lucky grape

95€

Música  
EN VIVO



Live Music  
UNTIL LATE

