

Menú degustación Noche Vieja

Para comenzar

Ostrón Guillerdeau de Olerón N° 3 con gelatina de mar y Prosecco
Vieira a la plancha con puré de castañas y lardo

Le sigue

Burratina trufada, crema de funghi porcini y frutos secos tostados

Del mar

Lomo de corvina, crema de Prosecco, verduritas baby
y sal de prosciutto San Daniele

De la tierra

Solomillo de ternera con cebollitas glaseadas con Módena y Brandy

Para acabar dulcemente

Brownie de pistacho, sopa de chocolate blanco, helado de Baileys
y teja de café

Para cerrar un año inolvidable: Os esperamos con las 12 uvas y cotillón

P.V.P. 60€ - Bebida no incluida