

MENÚ

Nochevieja

Uvas de la suerte, copa de cava y cotillon!

Primeros

TARRINA DE FOIE GRASS

Con mollejas de cordero, caramelo de palo cortado y lascas de trufa negra

BOLETUS Y CHANTARELA AL JÓSPER

Con yema a baja temperatura y polvo de castañas

PULPO A LA PARRILLA

Con emulsión de patata

FALSO RAVIOLI AL VAPOR RELLENO DE GAMBA ROJA

Con alga codium y fondo reducido de mariscos

Segundos

RODABALLO AL CARBÓN

Acompañado de patata mini encurtida y salsa holandesa de pino

JARRETE DE CORDERO ASADO

Con demi glace de sus jugos, puré de castañas al carbón y trufa

Postres

PAVLOVA

De violetas con chantilli de turrón y crujiente con helado de guirlache

SURTIDO

De turrones y mazapanes

Vinos

LA TRUCHA | D.O RÍAS BAIXAS | ALBARIÑO

LUIS CAÑAS RESERVA FAMILIAR | D.O RIOJA | TEMPRANILLO

COPA DE CAVA

Bebidas

CERVEZA | REFRESCOS | AGUA

COPA COMBINADO NACIONAL (POR PERSONA)

(GIN | VODKA | WHISKEY)

125€/ por persona

LAMUCCA