

MENÚ

New Year's Eve

NIGIRI DE ATÚN ROJO CON SALSA DE CHIPOTLE
Anchovies OO on brioche

STEAK TARTAR SOBRE BRIOCHE DE MANTEQUILLA CON TUÉTANO Y CAVIAR
Thai mussels

GYOZAS DE PORCELL CON SALSA PERUANA
Ham croquettes

BULLABESA DE MARISCO
Pork jowl ssam

PESCADO CON BEURRE BLANC DE CHAMPÁN
Pork jowl ssam

ROYAL DE FARAONA CON PERIGORD, PATATA Y TRUFA
Pork jowl ssam

ARROZ CALDOSO DE GAMBA ROJA, BERBERECHOS Y MEJILLONES
Brothy rice with red prawn, cockles, and mussels

Postres

Desserts

PIÑA, COCO Y LIMA CON LECHE DE COCO, VAINILLA Y RALLADURA DE LIMA
Passion fruit pavlova with raspberries

SURTIDO DE TURRONES
Assortment of nougats

Vinos

Wine

CA'N XICATLA | D.O RÍAS BAIXAS | ALBARIÑO

LA MACAN | D.O RIOJA | TEMPRANILLO

Bebidas

Drinks

AGUA
Water

COPA DE CHAMPAGNE LAURENT PERRIER LACUVÉE BRUT
Glass of champagne Laurent Perrie Lacuvée Brut

175€

Por comensal
Per person

INCLUYE PAN Y CAFÉ. Includes bread and coffee

LAMUCCA
Del Mar