

MENÚ

Nochevieja

Uvas de la suerte, copa de cava y cotillon!

Primeros para compartir

JAMÓN DE BELLOTA
con “pa amb tomàquet”
iberian ham with bread and tomato

BURRATA DE LA PUGLIA
con tomate cherry, pesto de albahaca y pistachos garrapiñados
burrata from Puglia. With cherry tomato, basil pesto and sugared pistachios

NIGIRIS DE SOCARRAT
con tartar de atún
socarrat nigiri with tuna tartare

STEAK TARTAR
cortado a cuchillo, hecho con pistachos, encurtidos y yema de huevo curado
cut with a knife steak tartare, made with pistachios and cured egg yolk

Segundos individuales

SALMÓN A LA PARRILLA
con puré de bimis, cherry y salsa de cardamomo
grilled salmon with purée of bimi, cherry tomatoes, and cardamom sauce

CHULETÓN DE VACA VIEJA MADURADA 35 DÍAS
con patata baby y champiñones
beef supreme with smashed potatoes and mushroom

Postres

SURTIDO DE POSTRES
assorted desserts

Bebidas

BARRA LIBRE
Vinos | Cervezas | Refrescos
Open bar of wine, beer and soft drinks

COPA DE CAVA
Glass of cava

75€/ por persona

ULTRAMARINES DEL COSO