

Cena de Fin de Año

La última noche del año merece celebrarse a lo grande.
Este año podrás elegir entre dos escenarios para despedir el año:
el Salón Picasso o La Terraza.

Dos espacios, dos menús creados para la ocasión.
Las campanadas darán paso a una noche que continuará entre
brindis, buena música y **barra libre.**



UBICACIÓN	HORA	PRECIO
La Terraza	20:30 h	300 € p.p.

En La Terraza

Cóctel de Bienvenida

Gazpacho de Remolacha y Frambuesa

Con yogur de cabra y polvo de aceituna negra

Tartar de Atún Rojo

Con aguacate, gel de ponzu y crujiente de alga nori

Burrata Ahumada

Con tomate cherry confitado y pesto de pistachos

Entrante

Ceviche de Gamba Roja de Málaga

Con leche de tigre de yuzu, pepino, maíz tostado y microbrotes

Primer Plato

Lomo de Lubina Salvaje a Baja Temperatura

Con caldo dashi de almejas, aceite de alga wakame, gel de limón y aire de mar

Aperitivo

Sorbete de Maracuyá y Jengibre

Con espuma de coco

Segundo Plato

Solomillo de Ternera Lechal con Miso y Miel de Azahar

Con puré de boniato ahumado, kimchi templado de col y sésamo negro

Postre

Coulant Deconstruido de Chocolate Blanco y Yuzu

Con crema de matcha, granizado de sake y caramelo de miso

Maridaje

BLANCO	La Duda, Godello · Bodegas Vinos del Paseante · D.O. Valdeorras
TINTO	Legaris Roble · Bodegas Legaris · D.O. Ribera del Duero
CHAMPÁN	Assailly Grand Cru · Pinot Noir · Chardonnay

Barra Libre · 00:00 – 03:00H

00:00 - 01:00 h en La Terraza

01:00 - 03:00 h continúa en La Bodega

** Consulta nuestra opción Vegetariana en la última página*

Cóctel de Bienvenida

Gazpacho de Remolacha y Frambuesa

Con yogur de cabra y polvo de aceituna negra

Tartar de Aguacate y Tomate Ahumado

Con gel de ponzu y crujiente de alga nori

Burrata Ahumada

Con tomate cherry confitado y pesto de pistachos

Entrante

Ceviche de Tofu y Mango Verde

Con leche de tigre de yuzu, pepino, maíz tostado y microbrotes

Primer Plato

Berenjena Ahumada a Baja Temperatura

Con caldo dashi vegetal, aceite de alga wakame, gel de limón y aire de mar

Aperitivo

Sorbete de Maracuyá y Jengibre con Espuma de Coco

Segundo Plato

Coliflor Lacada con Miso y Miel de Azahar

Con puré de boniato ahumado, kimchi templado de col y sésamo negro

Postre

Coulant Deconstruido de Chocolate Blanco y Yuzu

Con crema de matcha, granizado de sake y caramelo de miso