

Menú de Gala de Fin de Año

Entrantes

Ostras frescas

Delicadas y sofisticadas, perfectas para abrir el apetito.

Alérgenos: moluscos.

Jamón Ibérico de Bellota con pan de cristal y tomate

El clásico español con pan crujiente y tomate fresco.

Alérgenos: gluten.

Foie Micuit con mermelada de higos al Pedro Ximénez

Equilibrio perfecto entre suavidad y dulzura.

Alérgenos: gluten, dióxido de azufre y sulfitos.

Croqueta de Pulpo y Gambas con alioli suave

Sabores del mar en una versión cremosa y ligera.

Alérgenos: pescado, crustáceos, moluscos, gluten y lácteos.

Salmón Ahumado sobre Blinis con Caviar de Limón

Sutil combinación de ahumado y fresca cítrica.

Alérgenos: pescado, gluten.

Pescado

Medallones de Rape con costra de frutos secos y parmentier de calabaza

Rape jugoso con textura crujiente y suave crema de calabaza.

Alérgenos: pescado, gluten, frutos de cáscara.

Sorbete

Sorbete Coronel Smirnoff

Cremoso sorbete de limón con un toque de vodka Smirnoff, refrescante y con notas cítricas.

Contiene alcohol.

Carne

Turnedó de solomillo de ternera al Café de Paris con gratén de patata trufada

Solomillo tierno con suave gratén y aroma de trufa.

Alérgenos: lácteos

Pastre

Mousse ligera de frutos rojos, mascarpone y coco sobre galleta bretona

Dulce equilibrio entre acidez y cremosidad.

Alérgenos: gluten, lácteos

Bodega seleccionada

Vino blanco Menade Verdejo

Vino tinto Finca Resalso

Champán G.H. Mumm Cordon Rouge Brut

31 de Diciembre, 2025