NEW YEAR'S EVE



NOCHE VIEJA

Wagyu
Tataki ligeramente ahumado, ponzu de frutos rojos y emulsión de ajo negro

Consomé de Bogavante
Consomé de bogavante gallego, trufa negra y hortalizas de temporada

Lubina
Lubina marinada en miso Saikyo, verduras ecológicas y caviar Osetra

Pithivier de Pintadas de Las Landas
Hojaldre relleno de pintada de Las Landas y foie gras, acompañado de salsa de colmenillas

Suflé Helado de Grand Marnier

Café y bombones

Taittinger Millésimé Brut 2018

Capellanía Marqués de Murrieta 2020

Finca Dofi Álvaro Palacios Priorat 2022

Wagyu
Lightly smoked wagyu tataki, red berry ponzu and black garlic emulsion

Lobster Consommé
Galician lobster, black truffle and seasonal vegetables

Sea Bass
Saikyo miso-marinated sea bass, organic vegetables and Osetra caviar

Pithivier of Landes Guinea Fowl
Puff pastry, foie gras and morel mushroom sauce

Iced Grand Marnier Soufflé

Coffee and chocolate

Taittinger Millésimé Brut 2018

Capellanía Marqués de Murrieta 2020

Finca Dofi Álvaro Palacios Priorat 2022

FINCA CORTESIN