

Nochevieja 2019

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota 100%

Paté de champagne con pistachos verdes

Rulo de salmón ahumado, queso a las finas hierbas y huevas

Tosta de mantequilla y anchoa del Cantábrico

Ostras con mignonette

Consomé gelificado con espuma de parmentier de patata y caviar

PLATOS PRINCIPALES

Mero asado con jugo de anisados y endivias pochadas

Solomillo asado con costra de trufa y remolachas glaseadas

Sorbete de limón

POSTRE

Panettone con helado de jengibre y almendras garrapiñadas

BODEGA

D.O. Cava - Terraprima - Can Rafols del Caus

D.O. Rueda - Javier Sanz Verdejo – Javier Sanz

D.O. Ribera del Duero - Valdehermoso 9 meses – Valderiz

D.O. Málaga – Retumba 2015 – Retumba

190€

**Barra libre opcional + 30€*

Picalagartos

MADRID SKY BAR