

Nachericja
en

Carna
musa.

CIBELÉS

Nacherieja

Bienvenida

Cocktail especial Azotea Xmas Punch

Aperitivos

Volován de txangurro a la donostiarra
Mousse de foie con reducción de oloroso y brioche tostado
Mini tartar de corvina, pepino encurtido y wasabi
Croqueta líquida de carabinero y plancton

Entrantes

Cigalas guisadas, colinabo confitado y salsa de mantequilla tostada
Alcachofa confitada, beurre blanc y caviar osetra
Ravioli de calabaza asada, mantequilla noisette y trufa negra
Crema de coliflor asada, vieira a la brasa y chips de tupinambo

Principales

Besugo de Guetaría asado, velouté de champagne y berberechos
Roulade de pularda rellena de setas y foie,
glaseado al oporto, con puré de chirivía

Pastre

Esponjoso de vainilla y crema de turrón

Uvas de la suerte
Selección de turrónes y polvorones artesanos
Copa de Perrier Jouët

Bodega

D.O. Cava, Blanca Cusiné Brut Nature (Xarel·lo, Pinot Noir, Chardonnay)
D.O. Rías Baixas, Pazo Barrantes (Albariño)
D.O. Ca. La Rioja, Viña Ardanza Reserva (Tempranillo, Garnacha)
D.O. Montilla Moriles, Don Px (Pedro Ximénez)
A.O.C. Champagne, Perrier Jouët Grand Brut (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)

350€

por persona (IVA incluido)

Bebidas incluidas durante el servicio: vino, cerveza, refrescos, agua

C.

Nacherieja

vegetariana

Bienvenida

Cocktail especial Azotea Xmas Punch

Aperitivos

Tartar de remolacha
Asadillo de pimientos
Patata brava
Crema tibia de setas

Entrantes

Setas confitadas con yemas de huevo
Ensalada de calabaza asada, queso azul y semillas de girasol
Pencas de acelgas a la importancia y huevos de codorniz
Verduras de Aranjuez guisadas y licuado de acelgas
Canelón de berenjena, aire de parmesano y trufa

Principales

Alcachofas confitadas, crema de boletus y trufa
Arroz ahumado y queso de cabezuela con remolacha asada

Pastre

Piña asada con helado de yogur

Uvas de la suerte
Selección de turrónes y polvorones artesanos
Copa de Perrier Jouët

Bodega

D.O. Cava, Blanca Cusiné Brut Nature (Xarel·lo, Pinot Noir, Chardonnay)
D.O. Rías Baixas, Pazo Barrantes (Albariño)
D.O.Ca. La Rioja, Viña Ardanza Reserva (Tempranillo, Garnacha)
D.O. Montilla Moriles, Don Px (Pedro Ximénez)
A.O.C. Champagne, Perrier Jouët Grand Brut (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)

350€

por persona (IVA incluido)

Bebidas incluidas durante el servicio: vino, cerveza, refrescos, agua

C.

New Year's Eve
at

Carna
musa

CIBILES

New Year's Eve

Welcome

Special cocktail Azotea Xmas Punch

Appetizers

Donostia-style spider crab vol-au-vent
Foie musse with oloroso reduction and roasted brioche
Mini sea bass tartare, pickled cucumbber and wasabi
Liquid scarlet prawn and plankton croquette

Starters

Braised crayfish, confit kohlabi and browned butter sauce
Confit artichoke, beurre blanc and osteria caviar
Roasted pumpkin ravioli, noisette butter and black truffle
Roasted cauliflower cream, grilled scallop, and sunchoke chips

Main Courses

Roasted sea bream from Getaria, champagne velouté and cockles
Stuffed poularde roulade with wild mushrooms and foie,
port glaze and parsnip purée

Dessert

Vanilla sponge and nougat cream

Lucky grapes

Selection of artisanal nougats and shortbreads
Glass of Perrier Jouët Champagne

Wine selection

D.O. Cava, Blanca Cusiné Brut Nature (Xarel·lo, Pinot Noir, Chardonnay)
D.O. Rias Baixas, Pazo Barrantes (Albariño)
D.O.Ca. La Rioja, Viña Ardanza Reserva (Tempranillo, Garnacha)
D.O. Montilla Moriles, Don Px (Pedro Ximénez)
A.O.C. Champagne, Perrier Jouët Grand Brut (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)

350€

per person (VAT included)

Drinks included during the service: wine, beer, soft drinks, mineral water

C.

New Year's Eve

Vegetarian

Special cocktail Azotea Xmas Punch

Apetizers

Beet tartare
Roasted peppers
Brava potato
Warm mushroom cream

Starters

Candied mushrooms with egg yolks
Roasted pumpkin salad with blue cheese and sunflower seeds
Chard stalks and quail eggs
Stewed Aranjuez vegetables and chard smoothie
Eggplant cannelloni, parmesan foam and truffle

Main courses

Candied artichokes, boletus and truffle cream
Smoked rice and cabezuela cheese with roasted beet

Dessert

Roasted pineapple with yogurt ice cream

Lucky grapes
Selection of artisanal nougats and shortbreads
Glass of Perrier Jouët Champagne

Wine selection

D.O. Cava Blanca Cusiné Brut Nature (Xarel·lo Pinot Noir Chardonnay)
D.O. Rías Baixas, Pazo Barrantes (Albariño)
D.O.Ca. La Rioja, Viña Ardanza Reserva (Tempranillo, Garnacha)
D.O. Montilla Moriles, Don Px (Pedro Ximénez)
A.O.C. Champagne, Perrier Jouët Grand Brut (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)

350€

per person (VAT included)

Drinks included during the service: wine, beer, soft drinks, mineral water

C.