

Menú Nochevieja

AL LLEGAR A LA MESA

Lingote de foie micuit con manzana y brioche tostado
Ostra, jalapeño y granita de cava

ENTRANTES

Tartar de atún rojo, yema curada y aire de sake
Cigalas guisadas, colinabo confitado y emulsión de mantequilla noisette
Crema de cebolla asada, vieira y trufa negra

PLATOS PRINCIPALES

Besugo de la pinta asado con su jugo, chalotas
y holandesa ligera de cítricos
Solomillo vaca vieja madurada, parmentier trufado
y jugo de vino tinto

POSTRE

Bizcocho de almendra, sorbete limon y crema montada de cava
Dulces navideños
Doce uvas de la suerte

BODEGA

D.O. Cava, Blanca Cusiné Brut Nature (Xarel.lo, Pinot Noir, Chardonnay)
D.O. Ribeiro, Ramón do Casar (Treixadura, Albariño, Godello)
D.O.Ca. La Rioja, Viña Ardanza Reserva (Tempranillo, Garnacha)
D.O. Sierras de Málaga, Retumba (Moscatel de grano menudo)
A.O.C. Champagne, Perrier Joüet Grand Brut (Chardonnay, Pinot Meuniere, Pinot Noir)

290€

Por persona (IVA incluido)

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

Para esta noche especial, la cena se servirá en el Restaurante Planta 8, y la bienvenida al Nuevo Año se realizará en la Azotea Planta 9, con uvas y copa de champán, sujeto a las condiciones climatológicas.

P

New Year's Eve Menu

TO START WITH

Foie mi-cuit bar with apple and toasted brioche
Oyster, jalapeño and cava granita

STARTERS

Red tuna tartare, cured yolk and sake air
Stewed crayfish, glazed kohlrabi and noisette butter emulsion
Roasted onion cream, scallop and black truffle

MAIN COURSES

Roasted sea bream with its jus, shallots and light citrus hollandaise sauce
Aged beef tenderloin, truffled parmentier and red wine jus

DESSERT

Almond sponge cake, lemon sorbet and cava whipped cream
Christmas sweets
Twelve lucky grapes

WINE SELECTION

D.O. Cava, Blanca Cusiné Brut Nature (Xarel.lo, Pinot Noir, Chardonnay)
D.O. Ribeiro, Ramón do Casar (Treixadura, Albariño, Godello)
D.O.Ca. La Rioja, Viña Ardanza Reserva (Tempranillo, Garnacha)
D.O. Sierras de Málaga, Retumba (Moscatel de grano menudo)
A.O.C. Champagne, Perrier Joüet Grand Brut (Chardonnay, Pinot Meuniere, Pinot Noir)

290€

Per person (VAT included)

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

For this special evening, dinner will be served at the 8th Floor Restaurant, and the New Year's welcome will take place on the 9th Floor Rooftop, with grapes and a glass of champagne, subject to weather conditions.

P

Menú Nochevieja

vegetariano

ENTRANTES

Croquetas de queso azul y emulsión de membrillo

Alcachofas confitadas con crema de boletus y trufa

PLATO PRINCIPAL

Canelón de berenjena y piñones con aire de parmesano

Arroz cremoso, vegetales y trufa

POSTRE

Piña asada con helado de yogurt

Dulces navideños

Doce uvas de la suerte

BODEGA

D.O. Cava, Blanca Cusiné Brut Nature (Xarel.lo, Pinot Noir, Chardonnay)

D.O. Ribeiro, Ramón do Casar (Treixadura, Albariño, Godello)

D.O.Ca. La Rioja, Viña Ardanza Reserva (Tempranillo, Garnacha)

D.O. Sierras de Málaga, Retumba (Moscatel de grano menudo)

A.O.C. Champagne, Perrier Joüet Grand Brut (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)

290€

Por persona (IVA incluido)

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

P

New Year's Eve Menu *vegetarian*

STARTERS

Blue cheese croquettes with quince emulsion

Confited artichokes, boletus and truffle cream

MAIN COURSE

Eggplant and pine nut cannelloni with parmesan air

Creamy rice, vegetables and truffle

DESSERT

Roasted pineapple with yogurt ice cream

Christmas sweets

Twelve lucky grapes

WINE SELECTION

D.O. Cava, Blanca Cusiné Brut Nature (Xarel.lo, Pinot Noir, Chardonnay)

D.O. Ribeiro, Ramón do Casar (Treixadura, Albariño, Godello)

D.O.Ca. La Rioja, Viña Ardanza Reserva (Tempranillo, Garnacha)

D.O. Sierras de Málaga, Retumba (Moscatel de grano menudo)

A.O.C. Champagne, Perrier Joüet Grand Brut (Chardonnay, Pinot Meuniere, Pinot Noir)

290€

Per person (VAT included)

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

P

Menú Nochevieja infantil

ENTRANTES

Paletilla ibérica

Gambas al ajillo

Croquetas de jamón

PLATO PRINCIPAL

Canelón de pularda asada

o

Solomillo a la plancha con patatas

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Dulces navideños

Doce uvas de la suerte

150€*

Por persona (IVA incluido)

*Máximo hasta 12 años

Bebidas incluidas durante el servicio: refrescos y agua

P

New Year's Eve Menu *kids*

STARTERS

Acorn-fed Iberian shoulder ham

Garlic shrimp

Iberian ham croquettes

MAIN COURSE

Roasted pular da cannelloni

or

Grilled sirloin steak with fries

DESSERT

Chocolate coulant with vanilla ice cream

Christmas sweets

Twelve lucky grapes

150€*

Per person (VAT included)

*Maximum age: 12 years

Drinks included during the service: soft drinks and mineral water

P