

31 DE DICIEMBRE – FIN DE AÑO

*

APERITIVOS

Airbags de jamón ibérico de bellota y tomate
Burbuja de berberecho y espuma de mar
Taco de steak tartar de vaca vieja y capuchina
Macarón de foie, manzana caramelo y polvo de Duca
Tostada de carpaccio de ternera, rúcula y caviar de parmesano
Langostinos con crujiente de ibérico y romesco
Buñuelo de bacalao con lima y miel
Tartar de navajas y salsa XO

EL ENTRANTE

Crema de ceps, carabineros, castañas y coco

EL PESCADO

Pescado de escama salvaje, ajos tiernos y jugo de rustido

LA CARNE

Carrillera de ternera lechal confitada y brioche salado

EL POSTRE

Mundo chocolate
Turrónes caseros y barquillos
Uvas de la suerte

BODEGA

Cava: Juvé e³ Camps Millesime D.O. Penedés
Vino blanco: Regnard Saint Pierre, Chablis
Vino tinto: Mauro, Tierra de Castilla y León
Vino dulce: Taylor Select, Porto
Champagne: Louis Roederer Brut Premier, Champagne

*

Precio: 195€ por persona

110€ por niño (mayor de 12 años, mismo menú sin alcohol)

Barra libre en Club Luna hasta las 03:00hrs incluida

IVA incluido