

CENA FIN DE AÑO

TODO AL 26



O D I S E O

CÓCTEL DE BIENVENIDA

ENTRANTES A COMPARTIR

Ostra francesa nº2

Jamón ibérico de bellota

Salmón noruego y panes artesanos

Blini de caviar con mantequilla de pasto

Terrina de foie y queso de cabra

Cangrejo real y holandesa cítrica

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de bogavantes y croutons de alga nori

PRIMERO

Rodaballo a la beurre blanc y tatín de puerros

SEGUNDO

Medallón de lechal deshuesado
con foie y chalotas glaseadas al Oporto

POSTRE

Dulce fin de año

BODEGA

Marqués de Riscal Verdejo 100% organic magnum

Calados del puntido, Sierra Cantabria magnum

Champagne Laurent Perrier La Cuveé brut

UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

PRECIO

280€_{pp}

incluye barra libre

COMPRAR