

# MENÚ NOCHEVIEJA 2023

## ENTRANTES

Consomé de caldo castellano aromatizado con retacía



Cecina de la iglesuela del cid con trufa negra

Nori maki de pastrami de ternera del pirineo y emulsión de boletus



Tiradito de carabinero a los cítricos con curry verde de aguacate



Steak tartar sobre torrija de sobao impregnada en romero



## PRINCIPALES

Pulpo hojaldrado encebollado con miel y alioli de pimentón



Paletilla de ternasco confitada, reducción de vino más de llucia y patata noisette



## POSTRE

Tarta melosa de turrón y almendra



Macarons



## BEBIDAS Y VELADA

Cafe y/o infusiones

Copa de Cava y Uvas

Servicio de Agua Mineral embotellada en propiedad+ Pan

Cena acompañada con Vino Lo Foc 2022 (Blanco y Tinto), de Mas de llucia Wine Estate

Velada con musica y copas (no incluidas en el precio) hasta las 3:00 AM

# ALÉRGENOS

Altramuz



Lácteos



Apio



Moluscos



Sulfitos



Mostaza



Crustáceos



Pescado



Frutos secos



Sésamo



Gluten



Soja



Huevos



Sulfitos

