



MENÚ DE FIN DE AÑO 2026

PRIMEROS

Piña rellena de langostinos y aguacate con salsa rosa.

Carpaccio de wagyu con parmesano, rúcula y reducción de Pedro Ximénez.

Vieiras a la parmesana con caviar de yuzu.

Crema de rape con almejas.

Jamón ibérico de bellota con pan con tomate.

SEGUNDOS

Chuletón de vaca madurada de 500 g con parmentier de patatas, espárragos y tomate seco.

Solomillo de ternera a la brasa con foie, alcachofa confitada y pera al vino.

Rodaballo con risotto de ceps.

POSTRES

Sorbete de mango sobre una delicada cama de Crumbl Cookies de Lotus.

Hojaldre relleno de suave crema pastelera, terminado con una fina lluvia de azúcar glas.

Tarta individual de Red Velvet de elaboración casera, acompañada de frutos rojos.

BEBIDAS

VINO TINTO

Protos

D. O. Ribera del Duero
Tempranillo

VINO BLANCO

Protos Verdejo Cuvée

D. O. Rueda
Verdejo

Una botella de vino cada dos personas.
Aguas minerales.

INCLUYE

Surtido de panecillos caseros.
Café, cortado, carajillo o infusión.

ADEMÁS, INCLUYE

Cava Raimat El Cim del Turó Brut Nature Reserva,
D. O. Cava.
Uvas de la suerte, cotillón,
música, baile y karaoke.
Una copa (combinado) por persona.