

31 DE DICIEMBRE
COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

ENTRANTES

BAO DE TINTA CALAMAR CON CANGREJO DE
CONCHA BLANDA, ENCURTIDOS Y SALSA AHUMADA

ESPUMA DE CALABAZA, RICOTTA TRUFADA Y PAPADA
DE CERDO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA GLASEADA

CARPACCIO DE GAMBA BLANCA CON
CAVIAR NACARII Y LACTONESA DE PIÑONES TOSTADOS

CREMA DE ESPÁRRAGO BLANCO CON BOGAVANTE
A LA MANTEQUILLA Y ESPUMA DE SU CORAL

PRINCIPALES

RODABALLO AL KAMADO CON CREMA DE HINOJO, CAVA,
NAVAJAS ESCABECHADAS Y CRUJIENTE DE KODIUM

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE,
BOLETUS Y DEMI-GLACE DE CEREZAS

POSTRE DEL CHEF

PANNA COTTA DE TURRÓN "BLANDO" CON MERMELADA
DE MANGO Y JENGIBRE Y HELADO DE FRESITAS DEL BOSQUE

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

UVAS DE LA SUERTE

BODEGA

VINO BLANCO · FILLABOA ALBARIÑO 2023 D.O.RIAS BAIXAS
VINO TINTO · ALONSO DEL YERRO 2019 D.O.RIBERA DEL DUERO
ESPUMOSO · GRAMONA ROSÉ D.O.COPINNANT
Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

295 €
IVA incluido

*Chef, Rubén González
Maître, Rafael Hernández*

Arbequina

RESTAURANTE

Fin de año