

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

restaurante

Menú Nochevieja

APERITIVOS

Piel de pollo de corral crujiente, quisquilla y salicornia

Bocado de chipirón, mayonesa de yuzu

Tomate en rama en tempura relleno de buey de mar y sobrasada ibérica

ENTRADAS

Ostra natural y emulsión de lima

Gamba roja

Crema de chirivías, yema curada, caviar oscietra

Pescado de lonja en suquet thai

Chuleta de vaca rubia gallega “maduración 45 días” con parmentier de calabaza
ahumada

POSTRE

Lemon Pie

Selección de turrónes

Uvas de la suerte

BODEGA

Bouchet Signature Premier Cru Brut / A.O.C Champagne

Valdesil godello sobre sus lias 2015 / D.O Valdeorras

Contino Reserva 2012 / D.O.Ca. Rioja

190€ IVA 10% incluido