

# *Menú NOCHEVIEJA*

## *100€ (IVA incluido)*

*Mise en bouche & cocktail de aperitivo*

*Crema de setas con trufa y polvo de ibérico*

*Ostras sorlut al natural*

*Mi-cuit de foie de pato con reducción de Pedro Ximénez y naranja con sus tostas*

*Vieras braseadas con muselina de coliflor ahumada, tirabeques y huevas de pez volador*

*Lomo de lubina salvaje con carabinero, su coral en suquet y pastel de patata y puerro*

*Solomillo de buey en salsa de cabernet con patatas Dauphinois y trufa*

*Fondant de chocolate con helado de violeta y nuez rallada*

*o*

*Tarta de queso idiazábal con higos confitados y caramelo de Patxaran*

*Maridaje de vinos españoles y franceses*

*Copa de Champagne Pommery & combinado o digestivo*

*12 uvas y sorpresa*