

MENU DE NOCHE VIEJA 2025
New Year's Eve Menu 2025



APERITIVOS

Finger Food

OSTRAS GILLARDEAU N3
Gillardeau oysters n3

JAMON IBÉRICO CORTADO AL MOMENTO
Freshly Sliced Iberian Cured Ham

CANGREJO REAL, GUISANTE Y CAVIAR
King Crab, Peas & Caviar

O/Or

SÁNDWICH DE QUESO DE CABRA CON GEL DE POMELO
Goat's Cheese Sandwich with Grapefruit Gel

CALÇOTS Y ROMESCO
GRILLED CATALAN SPRING ONION "CALÇOTS" & ROMESCO

GILDA DE BERENJENA CONFITADA Y HALLOUMI
Confit Aubergine & Halloumi Gilda

TEMPURA DE ALCACHOFA Y MAYO TRUFADA
Artichoke Tempura & Truffle Mayonnaise

PRIMER ENTRANTE

First Starter

CIGALA, ESPECIAS DE SIENA, ENSALADA THAI,
SALSA DE CRUSTÁCEO CON COCO Y HIERBAS ORIENTALES
Norway Lobster, Siena spices, Thai salad,
Shellfish Sauce with Coconut & Oriental Herbs

O /Or

JARDIN ETÉREO DE HORTALIZAS
Ethereal Vegetable Garden

SEGUNDO ENTRANTE

Second Starter

CANNOLO DE TARTARE DE TERNERA , EMULSION DE PEREJIL,
HELADO DE REMOLACHA Y RABANO PICANTE
Beef Tartare Cannolo, Parsley Emulsion,
Beetroot & Horseradish Ice Cream

O/ Or

PANNACOTTA DE QUESO " LA VIÑA" , BALSÁMICO 25 AÑOS
CON GAZPACHO DE RÚCULA , LITCHI Y CALABAZA ENCURTIDA
La Viña Cheese Panna Cotta, 25-year-Old Balsamic Vinegar
with Arugula Gazpacho, Lychee & Pickled Pumpkin

PRIMER PRINCIPAL

First Main Course

LUBINA, GUANCIALE, APIO NABO CONFITADO,
ACEITE DE LIMA KAFFIR, BEURRE BLANC DE KUMQUAT Y CAVIAR OSSETRA
Sea Bass, Guanciale, Candied Celeriac, Kaffir Lime Oil,
Kumquat Beurre Blanc & Ossetra Caviar

O/Or

ROYAL DE SHITAKE, GYOZA DE TROMPETAS DE LA MUERTE,
DUXELLE DE BOLETUS, REBOZUELOS ENCURTIDOS, CONSOME DE SETAS Y TRUFA BLANCA
Shitake Royal, Death Trumpet Mushroom Gyoza, Boletus Duxelle, Pickled Chanterelles,
Mushroom Consommé & White Truffle

SEGUNDO PRINCIPAL

Second Main Course

TARRINA DE CORDERO LECHAL ESTILO TAJÍN , GRELOS A LA PLANCHA Y SALSA TAP DE CORTI
Tajín-Style Suckling Lamb Terrine, Grilled Turnip Greens & Corti Tap Sauce

O/Or

RISOTTO ACQUERELLO DE AZAFRÁN,
ROMANESCO Y LIMON EN SALMUERA MARROQUI CON PARMESANO MADURADO
Aquarello Risotto with Saffron,
Roman Coliflower & Moroccan Lemon Brine with Aged Parmesan

PRE POSTRE

Pre Dessert

REFRIGERIO DE ARANDANOS Y TOMILLO
Blueberry and Thyme Fresh Cocktail

POSTRE

Dessert

PERA AL VIN BRULÈ, CRUMBLE DE ALMENDRA MALLORQUINA,
PURE DE CASTAÑA AL RON AÑEJO Y NARANJA AMARGA
Pear in Vin Brulè, Mallorcan Almond Crumble,
Chestnut Purée with Aged Rum & Bitter Orange

BEBIDAS NO INCLUIDAS
Drinks not Included

250€ pp

Reservas limitadas / Limited spot
Reserva por Web / Bookings by Web

