



## Menú Especial Nochevieja 2021

### ENTRANTE:

- *Tosta de secreto ibérico a baja temperatura braseado con foie, cebolla morada caramelizada y reducción de Pedro Ximénez.*

### PRIMER PLATO:

- *Bisque de marisco con langostino a la llama.*

### SEGUNDO PLATO: (A ELEGIR)

- *Solomillo de ternera con salsa de oporto y boletus, patatas asadas con ajo, romero, laurel y crujiente de puerro.*
- *Salmón con costra de hierbas aromáticas, parmentier trufada y mini verduras glaseadas con cava.*

### POSTRE:

- *Tartaleta de frutos rojos con chantilly y soja texturizada.*
- *Variado de turrónes y polvorones.*

## UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

### BODEGA:

- *DO Rueda Verdejo José Pariente*
- *DO Ribera del Duero Senda de los Olivos*
- *Cava Bach*



# ¡FELIZ AÑO NUEVO!