

Menú de Año Nuevo 2026

APERITIVO

Mini Brioche de Carrillera Glaseada y Cebolla Confitada.

Crujiente de Tartar de Atún con Yema de Codorniz
y Panceta Ibérica.

Ravioli de Frutos del Mar.

Tradicional Caldo de Presa.

Lubina Salvaje al Horno con Emulsión de
Champagne y Puré Trufado de Coliflor.

Carrillera de Ternera en Salsa de Trufa y Bolotus
de Temporada.

Tronco de San Silvestre.

P.v.p

62 €

(Iva Incluido)

BODEGA

Agua Mineral
Vino Tinto Señorio de Lazán
Café, Tes e Infusiones.