

METRO

RISTORANTE ITALIANO

New Year's Eve

Tuesday 31.12.24

75€ pp / €45 (under 10)

WELCOME CAVA & APERITIVO

STARTERS

Vitello tonnato with black winter truffle

*Slow cooked veal, served with caper, tuna & anchovy mayonnaise,
quails eggs and black winter truffle*

OR

Puntarelle with burrata (V)(N)

Thinly sliced puntarella (chicory leaves), burrata, basil pesto, olive oil

OR

Sea Bass carpaccio

Lemon, chilli, thyme, olive oil dressing, lemon and rocket salad

MAIN COURSE

Pan seared sea bass

Mojo verde, asparagus and baby potato

OR

Rib Eye Steak

Herb mashed potato and red wine jus

OR

Paccheri with ricotta & spinach (V)

Filled short pasta tubes, served with roast vegetable velouté

DESSERT

Traditional Italian Tiramisu

OR

Panna Cotta

Served with maraschino cherry and cacao sorbet

METRO

RISTORANTE ITALIANO

Nochevieja

Martes 31.12.24

75€ pp / €45 (menos de 10 años)

COPA DE CAVA Y APERITIVO

ENTRANTES

'Vitello tonnato' con trufa negra de invierno

Ternera cocinada a baja temperatura, servida con mayonesa de alcaparras, atún y anchoas, huevos de codorniz y trufa negra de invierno

o

'Puntarelle' con burrata (V)(N)

Puntarelle (hojas de achicoria) en rodajas finas, burrata, pesto de albahaca, aceite de oliva

o

Carpaccio de dorada

Limón, guindilla, tomillo, aceite de oliva

PRINCIPALES

Dorada a la plancha

Salsa mojo verde, espárragos, patatas baby con finas hierbas y ajo

o

Solomillo de ternera

Salsa de vino tinto y puré de patatas a las finas hierbas

o

'Paccheri' relleno de ricota y espinacas (V)

Tubos de pasta cortos rellenos y servidos con velouté de verduras asadas

POSTRES

Tiramisú tradicional italiano

o

'Panna Cotta'

Servido con cereza al marrasquino y sorbete de cacao