



New Year's Eve

Tuesday 31.12.24

185€ pp

Amuse Bouche & Glass of Moët Chandon Champagne

STARTERS TO SHARE

Cauliflower velouté (V)

Crumbled gorgonzola cheese and artisan croutons

and

Carpaccio of A6 Wagyu beef

Truffle mayo, fresh sliced winter black truffle

and

King prawn pil-pil

Artisan bread

and

Crispy duck salad

Crispy duck, mixed cress, pomegranate, apple, celery, and plum dressing

MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

A6 Wagyu rib eye beef

Truffle and madeira red wine jus, buttered mashed potato, French beans

or

Wild mushroom risotto (V)

Wild seasonal mushrooms, winter truffle

or

Pan seared halibut

Garden pea purée, grilled broccolini, herbed baby potatoes

or

Roasted rack of lamb

Herbed baby potatoes, mange tout, red wine jus

DESSERT PLATTER TO SHARE

Mini Sticky Date Pudding * Mini chocolate torte * Mini churros



Nochevieja

Martes 31.12.24

185€ pp

Aperitivo y Copa de Champagne Moët Chandon

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Sopa de coliflor (V)

Queso gorgonzola desmenuzado y picatostes caseros

Y

Carpaccio de ternera Wagyu A6

Mayonesa de trufa y láminas finas de trufa negra

Y

Langostinos al pil-pil

Servido con pan artesanal

Y

Ensalada de pato crujiente

Pato, berros, granada, manzana, apio y aliño de ciruelas

PLATOS PRINCIPALES

Lomo alto de Wagyu A6

Salsa madeira a la trufa, puré de patata con mantequilla y judías verdes

O

Risotto de setas silvestres (V)

Setas de temporada y trufa de invierno

O

'Halibut' a la sartén

Puré de guisantes, bimi a la parrilla y patatas baby a las finas hierbas

O

Carré de cordero asado

Patatas baby a las finas hierbas, tirabeques y salsa de vino tinto

POSTRES PARA COMPARTIR

Mini pasteles de dátiles * Mini tarta de chocolate * Mini churros