



**Menú de Noche Vieja 2021**

**Copa de Bienvenida**

Cava De la Nit Rosé

**Zakouski de la casa**

**Ciervo y Turrón.**

Deer and Nougat.  
Chevreuil et nougat.  
Ree en nougat.  
Hirsch und Nougat

**Pan para acompañar**

**Pan casero de masa madre  
mantequilla Italiana Bio.**

Homemade bread with Organic  
butter.

Pain maison Beurre italien biologique.  
Zelfgemaakt brood met Bio – boter.  
Hausgemachtes brot mit Bio-Butter.

**Menú completo.**

Maridaje de Vinos y Cavas.

Barra libre hasta las 03,00.

Uvas de la Suerte y Cotillón.

Música en Vivo y Baile.

Aforo limitado.

Precio todo incluido.

198 €

**Para continuar.....**

**Carpaccio de vieiras con Pasión.**

Scallop carpaccio with passion fruit.  
Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits de la passion.  
Carpaccio van coquille met passievruucht.  
Jakobsmuschel-Carpaccio mit Passionsfrucht.

**Mit-cuit de Foie-gras trufado con Gelee de uvas.**

Foie-gras mit-cuit with truffle and grape gelee.  
Foie-gras mit-cuit à la truffe et gelée de raisin.  
Foie-gras mit-cuit met truffel en druif gelee.  
Gänseleber mit-cuit mit Trüffel und Traubengelee.

**Caldo digestivo de oriente ligeramente picante.**

Slightly spicy eastern digestive broth.  
Bouillon digestif oriental légèrement épicé.  
Licht pittige oosterse digestieve bouillon.  
Leicht würzige östliche brühe.

**Bogavante limpio a la llama**

**Capuccino de albahaca y cítricos.**

Lobster with Basil and citrus cappuccino.  
Homard avec Cappuccino au basilic et aux agrumes.  
Kreeft met Basilicum en citruscappuccino.  
Hummer mit Basilikum- und Zitrus-Cappuccino.

**Sorbete de Maracuya con Cava.**

**Solomillo de ternera lechal con Setas.**

Veal tenderloin with wild mushrooms.  
Filet de veau aux Ceps.  
Kalfshaas met Bos paddestoelen.  
Kalbsfilet mit Pilzen.

**Postre 2022.**

Dessert 2022.

**Café, o Infusión con Dulces.**

Coffee, or Infusion with sweets.  
Café ou infusion avec petit fours.  
Koffie of infusie met petit fours.  
Kaffee oder Te mit petit fours.