

## NOCHE VIEJA

---

**Cóctel Aperitivo**  
*Rosé Spritz: Perrier-Jouët Rosé*

### SNACK

**Ostra Nº4 Normandía “Le Coquette”**  
*con vinagreta Thai, uva de mar y caviar cítrico*

**Blini con Caviar Osetra**  
*sobre crema agria y aroma de lima*

**Gunkan de Cangrejo**  
*Cangejo Real de Alaska y tobiko rojo*

**Nigiri de Wagyu**  
*con lágrimas de Kizame Wasabi*

**Maridaje:** *Hispania Blanco*

### ENTRANTES

**Jamón de Bellota**  
*100% Ibérico*

**Gamba Roja de Denia**  
*sobre Socarrat de azafrán y suquet de carabineros*

**Vieira a la Brasa**  
*con puré de coliflor trufado y velo de ibérico*

**Maridaje:** *Marqués de Riscal Reserva*

### PRINCIPAL

**Paletilla de Cordero Lechal Asada**  
*acompañada de ragout de setas y puré de boniato*

### POSTRE

**Lingote cremoso de chocolate**  
*y helado de sambayón*

**BRINDIS**  
*Perrier-Jouët Brut*

**290€**  
*pp. IVA Inc.*



## NEW YEAR

---

### **Aperitif Cocktail**

*Rosé Spritz: Perrier-Jouët Rosé*

### **SNACKS**

#### **No. 4 Normandy Oyster “Le Coquette”**

*with Thai vinaigrette, sea grapes and finger lime caviar*

#### **Osetra Caviar Blini**

*with sour cream and lime aroma*

#### **King Crab Gunkan**

*Alaskan King Crab and red tobiko*

#### **Wagyu Nigiri**

*with drops of Kizame Wasabi*

**Pairing:** *Hispania White*

### **STARTERS**

#### **Acorn-Fed Ham**

*100% Ibérico*

#### **Red Prawn from Denia**

*over saffron socarrat and carabinero bisque*

#### **Grilled Scallop**

*with truffled cauliflower purée and Ibérico veil*

**Pairing:** *Marqués de Riscal Reserva*

### **MAIN COURSE**

#### **Roasted Suckling Lamb Shoulder**

*served with wild mushroom ragout and sweet potato purée*

### **DESSERT**

#### **Creamy Chocolate Bar**

*with sambayón ice cream*

### **TOAST**

*Perrier-Jouët Brut*

**290€**

*pp. VAT Inc.*

---

