

NOCHE VIEJA 2025



**MIERCOLES
DICIEMBRE 31
SOLO RESERVADOS
LAS PUERTAS SE ABREN
A LAS 21H
55 POR PERSONA
INCLUYE IVA
658 556 823**

TAPAS

***CHUPITO DE ESPARRAGOS BLANCO
PANCILLOS CON ALIOLI DE AJO ASADO***

PRIMER PLATO

CEVICHE DE SALMON CON COULIS DE MANGO

O

QUESO DE CABRA CON MELAZA DE GRANADA E HIGOS

PLATO PRINCIPAL

**TU ELECCIÓN, SERVIDO CON PATATAS AL AJILLO
VERDURAS DE INVIERNO ASADAS CON HIERBAS**

**SOLOMILLO DE TERNERA CON LANGOSTA ATLANTICO
*REDUCCION DE CABERNET SAUVIGNON***

O

**MAGRET DE PATO CON CONFIT DE MUSLO,
MANZANA AHUMADA Y CEBOLLA**

SALSA DE VERMUT

O

**POLLO DE CORRAL RELLENO CON TRUFA,
GRANA PADANA Y JAMON**

SALSA DE AZAFRIN

POSTRE

**TARTA DE CHOCOLATE SIN HARINA,
CON SALSA DE FRAMBUESA**

O

**CLAFOUTIS DE ARANDANOS
CON CREMA DE LIMONCELLO**

BRINDIS DE CAVA

12 UVAS

FELIZ AÑO

Marc, Marisela, Maxx & Mylo

NEW YEAR'S EVE 2025



WEDNESDAY
DECEMBER 31ST
RESERVATIONS
ONLY 21HR
55 PER PERSON
INCLUDES IVA
658 556 823

TAPAS

WHITE ASPERAGUS SOUP SHOTS
FRESHLY BAKED ROLLS
ROASTED GARLIC AÏOLI

FIRST COURSE

SALMON CEVICHE WITH MANGO COULIS
OR
GOAT CHEESE WITH POMEGRANATE MOLASSES & FIGS

MAIN COURSE

YOUR CHOICE, SERVED WITH GARLIC POTATOES
WINTER VEGETABLE BUNDLES

FILET MIGNON & ATLANTIC LOBSTER
CABERNET SAUVIGNON REDUCTION
OR

DUCK MAGRET WITH LEG CONFIT,
SMOKED APPLE & ONION
VERMUT SAUCE

OR
FREE RANGE CHICKEN STUFFED WITH TRUFFLE
GRANA PADANA & JAMON
SAFFRON SAUCE

AFTER DINNER

FLOURLESS CHOCOLATE CAKE
& RASPBERRY COULIS
OR

BLUEBERRY CLAFOUTIS
& LIMONCELLO CURD

NEW YEARS CAVA TOAST
12 GRAPES

HAPPY NEW YEAR

Marc, Marisela, Maxx & Mylo