



## NOCHEVIEJA

175€ / Comensal (IVA incluido)

### MENÚ

Carpaccio de aguacate y langostinos  
tigres en vinagreta agri dulce

Bísquet de pescado y marisco  
acompañado con tostas

Lomo de dorada en esmeralda  
líquido y bombón colorado

Pintada rellena de foie y ciruela  
napado en crema de brandy



### POSTRES

Lingote de Nutella bañado en Oro

Uvas de la suerte y cava



### BODEGA

Diez días de Marzo (Granada)

Zarco, vino ecológico (Sevilla)

Carles Andreu Brut Nature D.O. Cava



## NEW YEAR'S EVE

175€ / Commensal (TAX included)

### MENU

Carpaccio of avocado and tiger prawns  
in sweet and sour vinaigrette

Bísquet of fish and seafood  
accompanied with toasts

Sea bream loin in liquid  
emerald and red bonbon

Pintada filled with foie and plum  
covered in Brandy cream



### DESSERT

Gold plated Nutella ingot

Lucky grapes and cava



### WINERY

Diez días de Marzo (Granada)

Zarco, organic wine (Sevilla)

Carles Andreu Brut Nature D.O. Cava



## NOUVEL AN

175€ / Personne (TAXES incluses)

### MENU

Carpaccio d'avocat et de crevettes  
tigrées en vinaigrette aigre-douce

Bísquet de poissons et de fruits de  
mer accompagné de toasts

Longe de daurade en liquide  
émeraude et bonbon rouge

Pintade farcie au foie et aux prunes  
et recouverte de crème au brandy



### DESSERT

Lingot de Nutella plaqué or

Raisins porte-bonheur et cava



### VINS

Diez días de Marzo (Granada)

Zarco, vin biologique (Sevilla)

Carles Andreu Brut Nature D.O. Cava