

Menú

Nochevieja



Bienvenida Cóctel, live music y showcooking

Gilda Donostiarra.

Tabla de Jamón de Guijuelo al corte.

Ensaladilla a nuestro estilo con láminas de salmón ahumado.

Copitos de 'putxero' de La Safor.

Langostinos crujientes con salsa agridulce al punto picante.



Entrantes

Pan artesano mantequilla de hierbas, aceite de oliva, tomate y fuet.

Foie Mi-Cuit acompañado de confitura de tomate y calabaza.

Selección de quesos nacionales e internacionales.

Carpaccio de pulpo marinado con pico de gallo.

Sorbete de limón y menta.



Principales (a elegir)

Bacalao confitado con tallarines de calamar y pisto.

Carrillada de Ternera con puré de garbanzos, patata paja y salsa de setas.

Pavo de Navidad relleno de foie, setas y frutos secos.



Postres

Tarta banoffe.

96€/Pax.

**Incluye bebidas y café durante el servicio.*

**Disponemos opciones sin gluten y vegetarianas.*

Menú infantil (38€)

Incluye animación, juegos y mucha diversión para todas las edades.