

# Menú

# Nochevieja 2024

Ostra michelada con microvegetales encurtidos.  
Croissant crujiente de mantequilla con steak tartar y caviar Nacari.

*Elyssia Rosé Brut*

---

Nuestro consomé de Navidad con galets rellenos de ropa vieja y foie.

*Vionta Godello D.O. Monterrei*

---

Boletus y hongos confitados, parmentier trufada, huevo a baja temperatura.

*El Regajal D.O. Madrid*

---

Paletilla de cabrito deshuesada, migas de panko con dátiles, papada ibérica y emulsión de boniato.

*Valdubón Reserva D.O. Ribera del Duero*

---

Tarta Delicia de caramelo con palomitas garrapiñadas.

*Lustau Pedro Ximénez San Emilio*

---

Café y dulces navideños  
Uvas de la suerte con copa de Champagne Henry Abelé  
3 horas de barra libre

**280€ + IVA**

---

- Para reservar, se requiere un anticipo de 100€ y el pago completo 48h antes del evento
- Si no se alcanza un mínimo de 50 personas se cancelará el evento y se reembolsará el importe.  
Fecha límite: 19 de diciembre
- Opciones de menú vegano o vegetariano disponibles bajo consulta