



## *New Year's Eve*

*Tuesday 31.12.24*

185€ pp

**Amuse Bouche & Glass of Moët Chandon Champagne**

### **STARTERS TO SHARE**

**Cauliflower velouté (V)**

*Crumbled gorgonzola cheese and artisan croutons*

**and**

**Carpaccio of A6 Wagyu beef**

*Truffle mayo, fresh sliced winter black truffle*

**and**

**King prawn pil-pil**

*Artisan bread*

**and**

**Crispy duck salad**

*Crispy duck, mixed cress, pomegranate, apple, celery, and plum dressing*

### **MAIN COURSE (CHOOSE ONE)**

**A6 Wagyu rib eye beef**

*Truffle and madeira red wine jus, buttered mashed potato, French beans*

**or**

**Wild mushroom risotto (V)**

*Wild seasonal mushrooms, winter truffle*

**or**

**Pan seared halibut**

*Garden pea purée, grilled broccolini, herbed baby potatoes*

**or**

**Roasted rack of lamb**

*Herbed baby potatoes, mange tout, red wine jus*

### **DESSERT PLATTER TO SHARE**

Mini Sticky Date Pudding \* Mini chocolate torte \* Mini churros



# Nochevieja

Martes 31.12.24

185€ pp

**Aperitivo y Copa de Champagne Moët Chandon**

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

**Sopa de coliflor (V)**

*Queso gorgonzola desmenuzado y picatostes caseros*

y

**Carpaccio de ternera Wagyu A6**

*Mayonesa de trufa y láminas finas de trufa negra*

y

**Langostinos al pil-pil**

*Servido con pan artesanal*

y

**Ensalada de pato crujiente**

*Pato, berros, granada, manzana, apio y aliño de ciruelas*

## PLATOS PRINCIPALES (A ELIGIR)

**Lomo alto de Wagyu A6**

*Salsa madeira a la trufa, puré de patata con mantequilla y judías verdes*

o

**Risotto de setas silvestres (V)**

*Setas de temporada y trufa de invierno*

o

**'Halibut' a la sartén**

*Puré de guisantes, bimi a la parrilla y patatas baby a las finas hierbas*

o

**Carré de cordero asado**

*Patatas baby a las finas hierbas, tirabeques y salsa de vino tinto*

## POSTRES PARA COMPARTIR

Mini pasteles de dátiles \* Mini tarta de chocolate \* Mini churros