

MENÚ DE FIN DE AÑO 2026 - NEW YEAR'S EVE GALA MENU

PARA COMPARTIR CADA 2 PERSONAS | TO SHARE FOR 2 PEOPLE

EMBUTIDOS IBÉRICOS DE BELLOTA
ACORN-FED IBERIAN CURED MEATS

GAMBAS HUELVA
HUELVA PRAWNS

ENSALADILLA CAMARONES | PATATA | HUEVO FRITO | PIMENTÓN DULCE
SHRIMP SALAD | POTATO | FRIED EGG | SWEET PAPRIKA

BLINIS | CREMA AGRIA | SALMÓN | CAVIAR
BLINIS | SOUR CREAM | SALMON | CAVIAR

HOJALDRE | GAMBAS | BECHAMEL
PUFF PASTRY | PRAWNS | BÉCHAMEL SAUCE

MEJILLONES | SALSA MARINERA
MUSSELS | MARINERA SAUCE

A ELEGIR UN PLATO | MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

RISOTTO | VIEIRA | CHAMPÁM | QUESO PARMESANO 24M
RISOTTO | SCALLOP | CHAMPAGNE | 24M AGED PARMESAN CHEESE

TERNERA ECOLÓGICA MADURADA | CREMOSO PATATA | TRUFA
MATURE ORGANIC BEEF | POTATO CREAMY PUREE | TRUFFLE

P O S T R E | D E S S E R T

PANACOTA | CHOCOLATE BLANCO | POLVO JAMÓN IBÉRICO
PANNA COTTA | WHITE CHOCOLATE | IBERIAN HAM DUST

PARA TERMINAR | FINALLY ✨

UVAS SUERTE | LUCKY GRAPES

B O D E G A

AGUA
REFRESCOS
CERVEZA
VINOS GENEROSOS
VINO BLANCO CHARDONNAY
VINO TINTO RIOJA
VINO TINTO RIBERA DEL DUERO

C E L L A R

WATER
SOFT DRINKS
BEER
CHERRY
CHARDONNAY WHITE WINE
RIOJA RED WINE
RIBERA DEL DUERO RED WINE

160€ PRECIO POR PERSONA | 160€ PRICE PER PERSON