



# **NOCHEVIEJA** **LA TAPERÍA**

## **Degustación**

Terrina de foie acompañado de brioche  
y confitura de mango

Carpacio de ternera con parmesano y pistachos

Gamba hervida

Canelón de confit de pato con salsa de pera  
y sésamo caramelizado

Bacalao confitado con un suave graten de coco

Lingote de cochinillo con coulis de melocotón  
y parmentier de Idiazábal

## **Postre**

Bizcocho cremoso con helado de turrón  
y espuma de horchata

## **Bebidas**

Tinto Beronia D.O Rioja, Rosado Navarro,  
Blanco Rueda, cervezas, refrescos, agua  
Cava, uvas de la suerte y cotillón

**65€**



# **NOCHEVIEJA** **BRASERÍA**

## **Degustación**

Pastel de bogavante con azúcar tostado,  
con huevas Ykura en pasta brick  
Cóctel de gambas con mayonesa de mango  
Tosta de foie con turrón de anacardo  
Lomito de merluza, muselina de puerros  
e hinojo y crujiente de ibérico  
Jarrete de cordero D.O Soria  
con boletus, patatas graten y  
confitura de arándanos del bosque

## **Postre**

Cheese cake con bizcocho  
de ron tostado de 15 años

## **Bebidas**

Tinto Beronia D.O Rioja, Rosado Navarro,  
Blanco Rueda, cervezas, refrescos, agua  
Cava, uvas de la suerte y cotillón

**65€**



# **NOCHEVIEJA** **LA ANTIGUA** **SIDRERÍA**

## **Snack**

Cururucho salado  
Olivada de salazones  
Crudites de bacalao

## **Degustación**

Cóctel de marisco  
Bogavante a la brasa con salsa de chococurry  
Mousse de foie con maíz tostado y flores  
Bombón de meloso de ternera sobre parmentier  
de boniato asado  
Merluza confitada sobre pastel  
de queso de cabra y espinacas  
Sorbete de mango  
Paletilla de cordero lechal a baja temperatura  
con milhoja de patatas, cebolla y manzana

## **Postre**

Falso Coluant de chocolate con coulis de fresa

## **Bebidas**

Tinto Beronia D.O Rioja, Rosado Navarro,  
Blanco Rueda, cervezas, refrescos, agua  
Cava, uvas de la suerte y cotillón

**75€**

# **NOCHEVIEJA** **SON DE MAR**

## **Aperitivos individuales antes de cena**

Piruleta de parmesano y miel de romero

Surtido de bombones y trufas

Cucurucho de camarones fritos

Jamón de pato y cítricos

## **Individual**

Lingote de oro con foie y turrón de Xixona

Ostra Guillaudeau al natural

Trilogía de Mar

“Gamba roja, Gamba Blanca y Langostino”

Terciopelado de burratina con tomate en texturas  
con pesto y crujiente de albahaca

Tataki de atún Balfego con verduras en wok  
y helado de wasabi

Sorbete Son de Mar “Mango y Menta”

Solomillo de ternera lechal con boletus y foie

## **Postre**

Tarta FELIZ 2018

## **Bebidas**

Tinto Beronia D.O Rioja, Rosado Navarro,  
Blanco Rueda, cervezas, refrescos, agua  
Cava, uvas de la suerte y cotillón

**85€**

Opcional Plato de Jamón Ibérico de Bellota 100% con pan de cristal  
y tomate Raff. Ideal para Compartir. **21,80€**