



MENÚ

Navidad

Amenizado con música de piano en vivo
Cena 20:00

Pan artesano, mantequilla de dos sabores y perla de aceituna

Ostra Guillaudeau “Glòria”

Capuchino de calabaza y croqueta crujiente de jamón ibérico

Arroz Aquarelo cremoso de gamba roja, setas, alcachofa y trufa

Lomo de bacalao “El Barquero”, espinacas y pilpil ligero

Cochinillo crujiente, su jugo, escarola, almendra y pera confitada

Milhojas tibia de manzana y hojaldre con helado de ensaimada

Turrone artesanos

220€

por persona





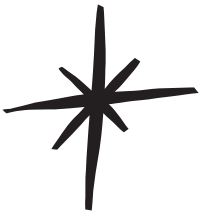
MENÚ



Nochevieja



Piano en vivo en el lobby, piano y voz durante la cena
Copa de champagne Louis Roederer Collection a la llegada 20:00
Cena 20:30



Pan artesano, mantequilla de dos sabores y perla de aceituna

Tartar de atún rojo de almadraba, caviar y patata paja

Crema sedosa de setas




Carabinero en papillote, sobrasada y gazpachuelo

Rodaballo sobre arroz meloso de espárragos y su colágeno


Lingote de cordero, apionabo, espinacas y trufa

Sorbete refrescante de lima y hierbabuena

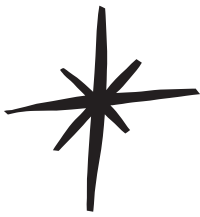
Sinfonía de chocolate en texturas



Turrone artesanos



Resopón: chocolate caliente con churros



280€

por persona

