



NOCHEVIEJA

31 de diciembre

APERITIVOS

Crujiente de arroz, membrillo y queso de Mahón viejo
Anchoa, tapenade verde y papada de cerdo de bellota curada (pan soplado)
Crema de erizo de mar puerro y caviar

MENÚ

Ensalada de pulpo agridulce con pisto al estilo de FS
Guiso de alcachofas, gamba roja y lentejas caviar
Sopa de salmonetes, hinojo y azafrán
Solomillo de vaca, yema de huevo curada en sal, pure de patata y salsa de vino tinto

Granizado de limón y albahaca, queso fresco y aceite de oliva (Burrata)
Pistacho, chocolate blanco, frambuesas, rosas y cardamomo

Turrone y dulces navideños

BODEGA

Castell Miguel Blanco Cabernet Sauvignon Owner Edition
Soladeu tinto Castell del Sud
Perrier-Jouët Brut

250€ (incluye cena nochevieja, barra libre y música)