



## **Menú de Gala Nochevieja 2018**

*2018 New Year's Eve Menu*

### **-Ostras rizadas a las Tres Salsas**

*-Oysters with Three Sauces*

### **-Tartare de atún y caviar tobiko**

*-Tuna tartare and tobiko caviar*

\*Champagne Möet & Chandon Brut\*

-----

### **-Barco Green Tea Sushi & Sashimi Moriawase**

*-Sushi & Sashimi Moriawase Green Tea*

### **-Bacalao Negro Marinado en Miso**

*-Black Cod marinated in Miso Saikyo*

\*Pazo de Barrantes D.O Rías Baixas\*

-----

### **-Sorbete de Mandarina y Menta**

*-Mint and Tangerine Sorbet*

-----

### **-Solomillo de Buey a la Pimienta Szechuan**

*-Beef Sirloin Seasoned with Szechuan Pepper*

\*Vizcarra Crianza D.O Ribera del Duero\*

-----

### **Postre de Navidad, Café y Té & Uvas de la Suerte**

*Christmas Dessert, Coffee & Tea & Lucky Grapes*

168€ pp IVA incluido (TAX included)