

31
DICIEMBRE
DECEMBER
DEZEMBER
2025



MENÚ DE FIN DE AÑO

Lingote de foie
con vermut y almendra amarga

Bogavante sobre espejo de algas,
su coral y emulsión de mantequilla francesa al limón

Gelée de rabo de buey,
nata agria y caviar

Rodaballo salvaje,
crema de hinojo y trufa de invierno

Sorbete de lima
con Prosecco y Aperol

Solomillo de marela gallega,
*puré de chirivía vainillado, setas de temporada
y uvas confitadas en vinagre*

Sacher de naranja sanguina

NEW YEAR'S EVE MENU

Foie gras terrine
with vermouth and bitter almond
Lobster with lemon butter

Lobster on a seaweed mirror,
its coral, and lemon French butter emulsion

Oxtail gelée,
sour cream, and caviar

Wild turbot,
fennel cream and winter truffle

Lime sorbet
with Prosecco and Aperol

Galician marela beef tenderloin,
*vanilla-infused parsnip purée, seasonal mushrooms,
and grapes confit in vinegar*

Blood Orange Sacher cake

SILVESTER MENÜ

Foie-Gras-Praline
mit Wermut und Bittermandel

Hummer auf Algenspiegel,
*sein Korall und Zitronen-Butter-Emulsion
nach französischer Art*

Oxtail Gelée,
Sauerrahm und Kaviar

Wilder Steinbutt,
Fenchelcreme und Wintertrüffel

Limettensorbet
mit Prosecco und Aperol

Galizisches Marela-Rinderfilet,
*mit Vanille verfeinertes Pastinakenpüree,
saisonale Pilze und in Essig kandierte Trauben*

Blutorange-Sachertorte

VINOS - WINE - WEIN

Vino dulce / Sweet wine / Süßer Wein:
Pagos de Reveron. Listán blanco,
Moscatel - D.O. Tenerife

Vino blanco / White wine / Weißwein:
Finca la Colina. Sauvignon Blanc - D.O. Rueda

Vino tinto / Red wine / Rotwein:
Marqués de Murrieta Reserva Tempranillo,
Garnacha, Mazuelo, Graciano - D.O. Rioja

Champagne:
Taittinger Brut Reserva Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier - D.O. Champagne

MENÚ • MENU • MENÜ

450€

IGIC incluido • Taxes included • Steuern inklusive

