

31
DICIEMBRE
DECEMBER
DEZEMBER
2025



MENÚ DE FIN DE AÑO

NEW YEAR'S EVE MENU

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 marea gallega,
*puré de chirivía vainillado, setas de temporada
y uvas confitadas en vinagre*
◆◆◆
Sacher de naranja sanguina

Foie gras terrine
with vermouth and bitter almond
◆◆◆
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 marea beef tenderloin,
*vanilla-infused parsnip purée, seasonal mushrooms,
and grapes confit in vinegar*
◆◆◆
Blood Orange Sacher cake

SILVESTER MENÜ

VINOS - WINE - WEIN

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 Marea-Rinderfilet,
*mit Vanille verfeinertes Pastinakenpüree,
saisonale Pilze und in Essig kandierte Trauben*
◆◆◆
Blutorange-Sachertorte

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

