



CENA FIN DE AÑO

Licuado de puerros a la brasa

Brioche de foie



Quisquilla, yemas de erizo, algas y sopa de pescado

Cardo blanco de Mendavia y trufa *melanosporum*

Cigala, salsa de vino blanco, extracto de sus cabezas y calabaza asada

Merluza, pil pil de ajo ahumado y angulas

Pularda rellena, castañas garrapiñadas, ciruelas pasas y puré de manzana

Sacher A'Barra

Minardises y Uvas de Fin de Año

Champagne Bollinger

Vino blanco Le Domaine Abadía Retuerta 2016

Vino tinto Roda I 2010

P. V. P. 220€(iva incluido)



NEW YEAR'S EVE DINNER

Liquefied leeks on the grill

Brioche of foie



Shrimp, sea urchin yolk, seaweed and fish soup

White thistle from Mendavia and Melanosporum truffle

Cryfish, white wine sauce, their heads and roasted pumpkin

Hake, smoked garlic pil-pil and elvers

Poularda, caramel-coated chestnuts, prunes and apple puree

A'barra Sacher

Petit fours and Grapes

*Bollinger champagne

*Le domaine Abadía Retuerta 2016, white wine

*Roda I 2010, red wine

The cost to this menu is of 220 euro per person, VAT included.