

Fin de año 2026

Aperitivo

Chupa chus de queso Idazábal

Tartaleta de Mar y Caviar de Algas Negras

Saquito de Vieira al Cava con Muselina de Romesco

Entrantes

Crema Aterciopelada de Marisco con Gambas

Primero

Lomo de Salmón, Holandesa Cremosa y Bouquet de Verduras de Temporada

Segundo

Solomillo de Ternera, Jus de Bayas de Enebro, Gratin de Patata y Verduras de Temporada

Postre

Crème Brûlée en Texturas, Frutos Rojos,

Crujiente de Almendra y Helado de Canela

Uvas de la Suerte

Cotillón

Bodega

Viña Pomal Crianza, Tempranillo- D.O Rioja

Legaris, Sauvingnon Blanc - D.O Rueda

Codorniú Cuvée Original Brut