



## NEW YEAR'S EVE MENU

### APERITIVO - APERITIF

Cappuccino de foie gras con aroma de jamón  
Foie gras cappuccino with aroma of ham



### ENTRANTES - STARTERS

Pulpo crocante con maíz, acompañado de vinagreta mallorquina  
Crispy Octopus with corn and Majorcan vinaigrette

Tortellini relleno de queso taleggio con trufa blanca  
Tortellini stuffed with taleggio cheese and white truffle



### PRINCIPALES - MAIN

Solomillo de ternera con risotto de arroz Venere, acompañado de setas y coliflor  
Beef tenderloin with risotto of Venere rice with mushrooms and cauliflower

Lubina salvaje con pistacho crujiente, espuma de edamame y gambas  
Wild seabass with pistachio crust, edamame foam and prawns



### PREPOSTRE - SAVOURY

Chupito de maracuyá con cava y espuma de uva  
Passionfruit shot with cava and grape foam

### POSTRE - DESSERT

Lingote de chocolate blanco y coco, con crocante de naranja  
White chocolate and coconut slug, with orange crispy

### PETIT FOUR

Variado de turrone casero con panettone »Fatto in casa«  
Varied of homemade nougat with Panettone »Fatto in casa«

---

125€.-/ P.P. (iva incluido/vat included)

\*Bebidas no incluidas | \* Beverage not included

\*Incluye bolsa de cotillón, uvas de la suerte y cava de bienvenida | \*Party bag, lucky grapes & welcome cava included

---