



• • **MENÚ FIN DE AÑO** • •  
2019 / 20



**CANDELABRO PARA COMPARTIR**

Caviar oscietra

Ostra Amélie Spéciale de Claire con aromas marinos

Blini de cangrejo real con mayonesa de citronella

Crema de erizo gratinada con su yema

Roll de anguila al estilo japonés

Terrina caramelizada de foie y mango

**ENTRANTE**

Bogavante cardinal con verduras de invierno y trufa negra

**SEGUNDO**

Costilla de wagyu marinada con milhojas de patata, salsa Perigourdine

**POSTRE**

Calavera de chocolate

**BODEGA**

**Llopart Integral BN Reserva** · Bodegas Caves Llopart · D.O. Cava

**Pazo Das Bruxas** · Bodegas Torres · D.O. Rías Baixas

**Marqués de Murrieta Reserva** · Bodegas Marqués de Murrieta · D.O.Ca. Rioja

**Champange Bollinger Special Cuvée Brut** · A.O.C Champagne

Uvas, "neules" y cotillón



**395€ POR PERSONA**

IVA INCLUIDO

