

# Menú Fin de Año 2019

Jamón ibérico con pan soufflé  
Cono de brandada de bonito y pistachos  
Patatitas rellenas de txangurro  
Cucharita de Burrata tomate y sardina ahumada  
Cucharita de calabacín con esferificaciones marinadas

## Menú La Redacción

Terrina de foie y papaya caramelizada con pan de especias

Lubina con fideua de bogavante

Capello de costilla de Angus deshuesada con trufas

Postre de fin de año con campana de caramelo

Café y dulces navideños

Cava: Elyssia Rosé

Blanco: Valdubón Verdejo

Tinto: Ribera del Duero Valdubón Reserva

Cava: Elyssia Brut Nature

Cena + cotillón ( Barra libre +chocolate con roscón) : 175 € +IVA

Menú infantil: 75 € + IVA

( Sopa navideña, ensalada con langostinos, solomillo + postre )

Solo cotillón ( Barra libre + Chocolate con roscón): 60 € + IVA

\*Señal para reserva 70€ adulto / 40€ niño