



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 Larumbe

Terrina de foie y papaya caramelizada con pan de especias

Cardo guisado con almejas

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

Champagne : Henri Abelé Rose
Blanco: Gewürztraminer Rio Negro
Valdubón barrica verdejo D.O Rueda
Tinto: Ribera del Duero Valdubón Reserva
Champagne Henri Abelé Brut

Cena 170€ +IVA

Cena+ cotillón: 200€ + IVA

Menú infantil: 75€ + IVA

Señal para reserva 70€ adulto / 40€ niño