MENÚ AÑO NUEVO 2027

APERITIVO DEL CHEF

Gyoza de marisco y verduras con salsa thai y sésamo.

PRIMEROS A ELEGIR

Crema de espárragos trigueros con virutas de jamón ibérico**.**

Canelón de rape y gambas con salsa de azafrán.

Ensalada de canónigos y tomate cherry con burrata y aceite verde.

SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo de bacalao de anzuelo en salsa de marisco sobre puré de patatas.

Entrecot de ternera a la plancha con mantequilla de hierbas, pomme dauphinoise y verduras.

Confit de pato con salsa de naranja sanguina, patatas a la lionesa y verduras.

POSTRE

Pastel red velvet con helado de pistacho.

***

Bicicletas y Peces “Verdejo” - D.O Rueda
Melior Matarromera “Tempranillo” - D.O Ribera del Duero
Agua y café

70€
(Socios 10% descuento)

* Porfavor, informe a nuestro equipo si tiene alguna alergia o intolerancia *

NEW YEAR'S DAY MENU 2027

CHEF'S APPETIZER

Seafood and vegetables gyoza with Thai sauce and sesame.

CHOICE OF STARTERS

Wild asparagus cream soup with Iberian ham shavings.

Monkfish and prawn cannelloni with saffron sauce.

Lamb's lettuce and cherry tomato salad with burrata and green olive oil.

CHOICE OF MAIN COURSE

Hook-caught cod fillet in a seafood sauce served on a bed of mashed potato.

Grilled veal entrecôte with herb butter, pomme dauphinoise and vegetables.

Duck confit with blood orange sauce, Lyon-style potatoes and vegetables.

DESSERT

Red velvet cake with pistachio ice cream.

***

Bicicletas y Peces "Verdejo" – Rueda D.O.
Melior Matarromera "Tempranillo" – D.O. Ribera del Duero
Water and coffee

70€
(Members 10% disount)

** Please, inform our team if you have any allergies or intolerances **