



MENÚ FIN DE AÑO 2018

Bombón de foie y anguila ahumada
Home-made foie gras with somked eel
Bocadito de Coppa Joselito
Joselito Coppa snack

Crema de yuca, aceite ahumado y piñones
Yuca Puree, smoked olive oil and pinenuts
Buñuelo de bacalao con salsa de menta
Cod fritter with mint sauce

Ostra gratinada con puerro picante y alga dulce
Gratin oyster with spicy leek and sweet seaweed

Huevo de Mos, espuma de patata y caviar
“Mos” egg, creamed potato and caviar

Cigala de tronco con el caldo de sus cabezas, cebolla pochada y mayonesa picante
Norway lobster with seafood broth, poached onion and spicy mayonnaise

Lomo de Merluza, salsa de aceituna gordal y aceite de naranja
Roasted Hake, olive sauce and orange olive oil

Solomillo de vaca gallega con polenta, verduras y salsa noisette
Beef filet steak, polenta with vegetables and noisette sauce

Bloody Mary de frambuesas y aire de lima
Raspberries Bloody Mary and lime foam

Pastel de chocolate, ciruela y teja de almendra
Chocolate dessert, plum and crispy almond

Uvas de la Suerte-Turrones y Mazapanes
Lucky grapes-Nougats & Marzipans

Vino Blanco Avancia Cuvee de O 2016 D.O. Valdeorras

Vino Tinto Valdubón X D.O. Ribera del Duero

Champagne Bollinger Special Cuvee

PRECIO 190 EUROS (IVA INCLUIDO)