

NEW YEAR'S EVE



MENÚ FIN DE AÑO

Dúo de ostras gin lilou con sus aliños
mignonette & blodyskyfall
*Duo of gin Lilou oysters with mignonette & Bloody
Skyfall dressings*

Virutas de jamón bellota 100% ibérico sobre mini
mollete con tomate braseado
*Shavings of 100% Iberian acorn-fed ham on mini mollete
with roasted tomato*

Lámina de pan sardo con virutas de mortadela de
Bologna, gorgonzola, anchoa del Cantábrico y nueces
*Sardinian flatbread with shavings of Bologna mortadella,
gorgonzola, Cantabrian anchovy and walnuts*

Terrina de foie micuit con compota de manzana &
chutney de tomate
Foie micuit terrine with apple compote & tomato chutney

Mini steak tartar de ternera con crujiente de cecina y
coronado con nuestra Gilda y yema curada
*Mini beef steak tartare with crispy cecina, topped with our
Gilda and cured yolk*

NEW YEAR'S EVE



MENÚ FIN DE AÑO

Ceviche rojo Gamba de Palamós, salicornia, sandía,
lima y cilantro

*Red ceviche with Palamós prawn, samphire, watermelon,
lime and coriander*

Lomito de merluza sobre arroz negro, crema de espárragos
verdes, emulsión de lima y aceite de albahaca

*Hake loin on black rice, green asparagus cream, lime
emulsion and basil oil*

Timbal de carrillera melosa de Black Angus al
cabernet-sauvignon reposada sobre cremoso de chirivía,
moliterno trufado y miso

*Tender Black Angus cheek timbale in cabernet sauvignon,
served over parsnip cream, truffled Moliterno and miso*

Cúpula Skyfall red velvet mousse de frutos rojos y mermelada
de arándanos

*Skyfall dome of red velvet mousse with red berries and
blueberry jam*

Uvas de la suerte y cotillón

Lucky grapes and New Year's party favors

