



AROMA

*Por Mario Sandoval*



## MENÚ DE NOCHEVIEJA 2018

*Por Mario Sandoval (2 estrellas Michelin)*

Tartar de langosta con aceite de chili y chalota con el jugo de su cabeza

Ensalada de perdiz escabechada con verduritas salteadas

Ravioli de crustáceo con salsa de champagne y azafrán

Lubina salvaje al horno con pimiento de cristal confitado, tomate rosa y chip de ajo

Tournedó de solomillo con foie y frambuesa

Exótico de mango y fruta de la pasión

Café y dulces Navideños

Copa en mesa y cotillón de navidad

### Bodega

Champagne - Taittinger Brut Réserve

Vino Blanco - Comenge Verdejo 2017 D.O. Rueda

Vino tinto - Beronia Reserva 2013 D.O. Rioja

Vino semidulce - Solera 1847 Cream D.O. Jerez

**280€ IVA incluido**

