

# 31 de DICIEMBRE

Copa de Champagne Taittinger Brut Réserve

Cóctel de Bienvenida

Aperitivo del Chef

Wontón de verduras asadas, anacardos y polenta crujiente

Noodles de calamar de bahía, huevo de gallina ecológica  
a baja temperatura y caramelizados

Bullabesa ligera con gamba roja en tempura de arroz

Filet mignon de vaca vieja con crema de colmenillas

Pre-postre del Chef

Esponjoso té verde matcha, lemon curd  
y ganache de chocolate blanco

Turrone y Petits Fours

Taittinger, Champagne Brut Réserve  
Marqués de Riscal, Verdejo D.O Rueda  
Martúe, Syrah D.O. Pago del Campo de la Guardia  
Selección de Café, Té, Infusiones y Dulces Navideños

Uvas de la Suerte

**Precio por persona 145 €**

IVA incluido