

MENÚ

*Copa de bienvenida
Champagne Mumm Cordon Rouge Brut*

TRÍO DE APERITIVOS

Coca de foie, tortita de camarones,
coca de cristal con sardina ahumada
y pisto

ENTRADA

Bogavante y remolacha

CREMA

Vichyssoise con setas confitadas,
foie y trufa fresca

PESCADO

Rape sobre puré de zanahoria con un
toque cítrico y aire de manzana ácida

CARNE

Paletilla de cordero lechal
a baja temperatura con puré de apionabo
y hortalizas

POSTRE

Lemon Champ

BODEGA

Selección de grandes vinos
de nuestra Bodega

UVAS DE NAVIDAD,
COTILLÓN Y BARRA LIBRE

VELADA AMENIZADA
POR FAMOSO DJ

MENU

*Welcoming Glass of
Champagne Mumm Cordon Rouge Brut*

TRIO OF APPETIZERS

Foie on pastry 'coca', shrimp crepe,
crystal 'coca' with smoked sardine
and ratatouille

STARTER

Lobster and beetroot

CREAM

Vichyssoise with candied fungi
(mushrooms), foie and fresh truffle

FISH

Monkfish on citric carrot pureé
with acid apple aroma

MEAT

Shoulder blade of baby lamb
cooked at low temperature
with celeriac and vegetable pureé

DESSERT

Lemon Champ

WINERY

A large selection of wines
from our wine cellar

CHRISTMAS GRAPES,
COTILLÓN (NEW YEAR'S EVE GIFT BAG)
& OPEN BAR

LET OUR FAMOUS DJ
ENLIVEN YOUR
NEW YEAR'S EVE

215€

PRECIO POR PERSONA, IVA INCLUIDO
/ PRICE PER PERSON, VAT INCLUDED

RESERVAS / RESERVATIONS

951 77 87 97



www.elgrangatsby.com

