

Menú

NOCHEVIEJA

2026

Aperitivos

Consomé de Gamba Roja
con Esfera de Yema de Huevo Curada

Tartar de Vieira con Mandarina y Ponzu de Hinojo

Ostra Gillardeau Nº2 marinada
con Coco, Manzana y Granizado de Apio

Entrantes

Dashi de Jamón Ibérico con Boletus, Yema y Trufa

Trucha Curada
sobre Espuma de su Holandesa y Toffee de Ajo Asado

Bocado de Oreja de Cochinillo Picante
con Sashimi de Vaca Madurada Ahumada

Pescado

Carbonara de Ventresca de Atún Rojo
con Pasta Crujiente y Cremoso de Algas

Carne

Wagyu Japonés
Marinado en Palo Cortado con Miso de Alcachofas
y Kale en Tempura

Postre

Cremoso de Chocolate Blanco
con Manzana Osmotizada
y Crujiente de Pistacho

Uvas de la Suerte

Bodega

Vino Blanco Louro

D.O Valdeorras

Vino Tinto Predicador

D.O Rioja

Espumoso Recaredo Terres

D.O Corpinnat

Cerveza de Barril Alhambra Especial

Agua - Refrescos

Café Lavazza e Infusiones

CARMEN MIRADOR DE

