

## MENÚ DE AÑO NUEVO

Taco de micuit cocinado a baja temperatura con cristal de caña y confitura de higo
Salteado de boletus laminados con ajo macerado al aroma del txakoli

Ventresca de atún rojo con láminas de panceta ibérica y setas de temporada

Crema fina de boletus, virutas de foie y huevo de caserío aromatizado a la trufa

Lomo de cabracho con trigo verde y calabaza horneada al carbón

Cilindro de ciervo con reducción de patxaran, espuma de patata y berza blanqueda

Crema de castañas, cuajada de oveja, helado de queso y tierra de brioche

## ∘ BODEGA ∘

Nuestra mejor selección de bodega de blanco, rosado tinto y cava

## MENÚ AÑO NUEVO INFANTIL

Surtido de ibéricos

Mousse de foie con tostadas

Suprema de merluza rebozada

Solomillo asado con patatas fritas

Degustación de helados

29€

56€