



New Year's Eve Dinner | Cena De Nochevieja

SEA GRILL WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 9 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

APPETIZER | APERITIVO

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

CAVIAR OSCIETRA 10 GR | CAVIAR OSCIETRA 10 G

Traditional garnish – blinis – rye bread | Guarnición tradicional – blinis – pan de centeno

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

LOBSTER CREAM | CREMA DE BOGAVANTE

King crab ravioli – salmon roe – basil oil | Raviolis de cangrejo real – huevas de salmón – aceite de albahaca

SORBET | SORBETE

STRAWBERRY AND CHAMPAGNE SORBET | SORBETE DE FRESAS Y CHAMPÁN

MAIN | PRINCIPAL

GALICIAN BEEF TENDERLOIN | SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

Potato gratin – baby vegetables cooked in the Josper oven – black trumpet mushroom juice and foie gras
Gratén de patata – verduras baby al Josper – jugo de trompetas de la muerte y foie gras

DESSERT | POSTRE

COCONUT AND VANILLA MOUSSE | MOUSSE DE COCO Y VAINILLA

Tropical fruit compote – banana and pineapple cake | Compota de frutas tropicales – bizcocho de plátano y piña

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUIART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO CHABLIS BOISSONNEUSE J. BROCARD | Chardonnay

RED WINE | VINO TINTO FINCA DOFÍ | Garnacha, Cariñena

Menu with wine cellar | Menú con bodega **EUR 550**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 650**

Vegan option available | Disponible opción vegana

T. +34 682 11 22 33 | callcenter@puenteromano.com