

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

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

APPETIZER | APERITIVOS

KING CRAB | CANGREJO REAL

Chickpeas and Canary beans, paprika, king crab, corn bread | Garbanzos y alubias canarias, pimentón, cangrejo real, pan de maíz

CRUDO | CRUDO

TUNA | ATÚN

Bluefin tuna, avocado, pickled onion, beluga | Atún rojo, aguacate, cebolla encurtida, beluga

SCALLOPS | VIEIRAS

Lime gel, uchucuta sauce, flying fish roe | sobre pure de tupinambo y jugo de sus cabezas

LOBSTER | LANGOSTA

Blue lobster tail, sea buckthorn oil & cherry tomatoes | Cola de langosta azul, aceite de espinos amarillo y tomates cherry

STARTERS | ENTRANTES

QUAIL | CODORNIZ

Boneless quail, pineapple, aji rocoto | Codorniz deshuesada, piña, aji rocoto

TARTARE | TARTAR

Wagyu cured with katsoubushi mayo, chives, Kristal caviar on crispy rice | Wagyu curado con mayonesa de katsoubushi, cebollino y caviar Kristal sobre arroz crujiente

SORBET | SORBETE

ORANGE, GRENADINE AND TEQUILA | NARANJA, GRANADINA Y TEQUILA

MAIN COURSE | PLATO PRINCIPAL

SEAFOOD | MARISCOS

Bouillabaisse of seafood, saffron | Bouillabaisse de marisco, azafrán

SECOND COURSES | SEGUNDOS PLATOS

KAGOSHIMA RIBEYE | CHULETÓN DE KAGOSHIMA

Japanese Wagyu ribeye A5, wild mushroom and truffle | Entrecot de ternera japonesa Wagyu A5, setas silvestres y trufa.

CREAMY RICE | ARROZ MELOSO

Creamy chocolate aioli, aji amarillo, oxtail jus | Alioli cremoso de chocolate, aji amarillo, jugo de rabo de buey

DESSERT | POSTRE

BLACK FOREST MERINGUE | MERENGUE SELVA NEGRA

Salted caramel, cherry, Peruvian 70% dark chocolate, Grand Marnier meringue, blackberry sauce, raspberry sorbet
Caramelo salado, cereza, chocolate negro peruano 70 %, merengue Grand Marnier, salsa de moras, sorbete de frambuesa

