



New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

CHIRINGUITO 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 G | CAVIAR OSCIETRA 10 G

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

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

RED PRAWN TARTAR | TARTAR DE GAMBA ROJA

Spicy mango – Lobello tomato vinaigrette and baby pickles | Mango picante – vinagreta de tomate Lobello y pepinillos baby

SORBET | SORBETE

MANDARIN SORBET WITH TEQUILA | SORBETE DE MANDARINA CON TEQUILA

MAIN | PRINCIPAL

GALICIAN BEEF TENDERLOIN | SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

Truffled potato mousseline – charcoal-grilled baby vegetables – Périgord sauce | Muselina de patata trufada – verduras baby al carbón – salsa Périgord

DESSERT | POSTRE

SALTED CARAMEL CREAM | CREMOSO DE CARAMELO SALADO

Dulcey chocolate – brown sugar crumble – raspberry foam | Chocolate Dulcey – crumble de azúcar moreno – espuma de frambuesas

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO NORA DA NEVE | Albariño

RED WINE | VINO TINTO TOMÁS POSTIGO 3 AÑO | Tinto Fino, Merlot, Cabernet Sauvignon

CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

Menu with wine cellar | Menú con bodega **EUR 425**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage** **EUR 525**

Vegan option available | Disponible opción vegana

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