



Vegan New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja Vegano

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

APPETIZER | APERITIVO

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

ZUCCHINI CARPACCIO | CARPACCIO DE CALABACÍN

Roasted fennel – red fruit vinaigrette – winter truffle | Hinojo asado – vinagreta de frutos rojos – trufa de invierno

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

DUO OF GREEN AND WHITE ASPARAGUS | DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

Citrus and seaweed mayonnaise | Mahonesa de cítricos y algas

SORBET | SORBETE

GREEN APPLE AND VODKA SORBET | SORBETE DE MANZANA VERDE Y VODKA

MAIN | PRINCIPAL

GRILLED BABY ROOTS AND MUSHROOMS | PARRILLADA DE RAÍCES BABY Y SETAS

White truffle vinaigrette | Vinagreta de trufa blanca

DESSERT | POSTRE

WILD BERRIES | FRUTOS ROJOS SILVESTRES

Vanilla chantilly cream – coconut sorbet | Chantilli de vainilla – sorbete de coco

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**

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