



SEA GRILL

FIN DE AÑO | **NEW YEAR'S EVE**

Selección de canapés del Chef

ENTRANTE A ELEGIR

Abalón al ají amarillo
Tartar de ternera *con caviar de trucha y aguacate*
Charlotte de ratatouille (v)

Bisque de bogavante *al Sauternes*
Sorbete de granada

PRINCIPALES A ELEGIR

Solomillo de ternera blanca *con foie gras*
Lubina crujiente *con risotto negro veneciano y salsa de judías negras*

Plata | *Texturas de chocolate*

Chef's selection of canapés

CHOICE OF STARTER

Abalone with crystal ají
Beef tartare *with trout caviar and avocado*
Ratatouille à la Charlotte (v)

Lobster bisque *with Sauternes*
Pomegranate sorbet

CHOICE OF MAINS

Veal tenderloin *with foie gras*
Crunchy sea bass *with Venetian rice and black bean sauce*

Silver | *Chocolate textures*

LUNES, 31 DICIEMBRE | MONDAY, 31ST DECEMBER
A partir de las 20h / From 8 pm

MENU EUR 250 p/pers.
Bebidas no incluidas / Drinks not included