



# REVEILLON 2024

## ENTRADAS

Ceviche de peixe branco, abacte e beterraba fermentada

Pastel de massa tenra de marisco e caldo do mar  
Tartaro de novilho, pele de frango tostada, brioche caseiro e molho holandês

## PRINCIPAIS

Corvina, espuma de couve flor, enochis e miso  
Vazia, texturas de cogumelos, couve lombarda e lardo

## SOBREMESA

Pudim de ovos, marmelada e vinho do Porto

**70€ P.P.**

*Inclui taça de espumante e passas, água, café*



# NOCHEVIEJA 2024

## APERITIVO

Ceviche de pescado blanco, abacte y remolacha fermentada

Hojaldre con marisco tierno y caldo de mar

Tartar de ternera, piel de pollo tostada, brioche casero y salsa holandesa

## PRINCIPAL

Corvina, espuma de coliflor, enochis y miso Vacío, texturas de setas, col rizada y lardo.

## POSTRE

Budín de huevo, mermelada y vino de Oporto

**70 € por persona**

*Incluye copa de vino espumoso y pasas, agua, café.*



*Lobo Mau*

# NEW YEAR'S EVE 2024

## APPETIZER

White fish ceviche, avocado and fermented  
beetroot

Tender pastry seafood and sea broth

Beef tartare, toasted chicken skin, homemade  
brioche and hollandaise sauce

## MAIN

Croaker, cauliflower foam, enochis and miso

Striplion, textures of mushrooms, savoy  
cabbage and lardo

## DESSERT

Egg pudding, marmalade and port wine

**€70 P.P.**

*Includes glass of sparkling wine and raisins, water, coffee*



# RÉVEILLON DU NOUVEL AN 2024

## APÉRITIF

Ceviche de poisson blanc, abacte et betterave  
fermentée

Pâtisserie aux fruits de mer tendres et bouillon de mer  
Tartare de bœuf, peau de poulet grillée, brioche maison  
et sauce hollandaise

## PRINCIPAL

Corvina, mousse de chou-fleur, énochis et miso  
Vide, textures de champignons, chou de Milan  
et lardo

## DESSERT

Pouding aux œufs, marmelade et porto

**70 € P.P.**

*Comprend un verre de vin mousseux et des raisins secs, de l'eau et du café*