



Gyoza al estilo Guangzhou maridado con **Asparragus by Alberto Benedicto**.  
Medalla de Oro en Golden Cup Taiwan 2018.

### **Entrantes a compartir:**

Jamón ibérico cortado a mano con pan de cristal y sus condimentos.  
Micuit de pato con degustación de confituras.

### **Entrante individual:**

Crema de marisco y colas de langostinos.

### **Segundos:**

Merluza al horno con crema de almejas.

Sorbete de Ametzagaña.

Solomillo a la plancha con mini patatas asadas.

### **Postre:**

Lingote crujiente de turrón y burbuja de chocolate.

Café o Infusión.

### **Merienda Canaria by Beatriz Pitti.**

Cóctel finalista Bacardí Legacy 2019.

**50 €**

(Bebidas e IVA incluidos)

## MENÚ NOCHEVIEJA



Mini croquetas de jamón, rabas y jamón Ibérico.

Escalopin de solomillo a la plancha con patatas fritas.

### **Postre**

**20 €**

(Bebidas e IVA incluidos)

## MENÚ INFANTIL