



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