

Cena de Nochevieja 2025

Cóctel de Bienvenida

Aperitivos del Chef

Dado de salmón con caviar de mújol
Chupito con mousse de foie gras
Tartar de atún y wakame
Corazón de alcachofa con su emulsión, hueva de trucha
Saquito de pulled pork con confitura de pera
Tostadita de jamón y lomo ibérico
Croquetas gourmet
Cola de gamba en tempura

Entrante

Crema de pintada con brunoise de su suprema

Primer plato

Lomo de lubina en su jugo, verduritas de nuestra finca Sorbete fusión de cítricos

Segundo plato

Solomillo de ternera con reducción de Oporto, gratén de patata y boletus

Postre

Lingote de crème brûlée y albaricoque Dulces navideños y tradicionales Uvas de la suerte Cotillón



Tinto, Protos Roble, Ribera del Duero Blanco seco, Protos Verdejo, Ribera del Duero Blanco semi dulce, Castillo de Liria, Utiel/Requena Cava, Expression Reserva Brut