

# NOCHEVIEJA

31 DE DICIEMBRE

## ABRIENDO BOCA

Hoja de shiso verde rellena de arroz y anguila ahumada del Delta del Ebro finalizada con foie flambeado y caviar Imperial

Pez cabra de mar Gallega curada en salmuera de leche con salsa holandesa de espirulina y gelée de pepinillo agridulce

## CALENTANDO ESTÓMAGOS

Molleja de ternera asada en brasa con buñuelo de sifón relleno de crema de berenjena ahumada y huevos de trucha

Tteokbokki cocinado en caldo de cangrejo azul, salsa coreana Jjajang y leche de coco, acompañado de mini verduras de temporada

## DE LA MAR AL MERO Y DE LA TIERRA AL CORDERO

Pez limón en salmuera napado con gazpachuelo de vinagre Chinkiang, con base de crema de arroz negro y mayonesa de perejil

Lengua de vaca de Girona ahumada y lacada en salsa hoisin de kalbi

## UN DULCE NO AMARGA A NADIE

Cóctel 'Apple de Liria' con licor de chile verde, ahumado con madera de naranjo y canela

Flan de mascarpone y té negro con perlas heladas de té matcha

125€

Aperitivo de bienvenida: pan y mantequilla artesanales  
UVAS DE FIN DE AÑO, COTILLÓN Y COPA DE CAVA incluidos  
El precio del menú no incluye el resto de bebidas

Maridaje de vino opcional. (40€)



# NOCHE VIEJA

31 DE DICIEMBRE

## ABRIENDO BOCA

Tomate asado al carbón con manzanilla de limón y ajo negro, burrata sobre pesto de estragón y gel de palmito a la brasa.

## CALENTANDO ESTÓMAGOS

Base de tapioca en texturas con coliflor a la romana, mayonesa de alcaparras y chipotle, y peras osmotizadas en vino dulce con especias.

## COMER VERDURA ES CORDURA

Apionabo cocinado a dos cocciones glaseado con mantequilla de romero y ajo, junto a una base de curry de zanahoria y calabaza kabocha.

## UN DULCE NO AMARGA A NADIE

Cóctel 'Apple de Liria' con licor de chile verde, ahumado con madera de naranjo y canela

Flan de mascarpone y té negro con perlas heladas de té matcha

90€

Aperitivo de bienvenida: pan y mantequilla artesanales  
UVAS DE FIN DE AÑO, COTILLÓN Y COPA DE CAVA incluidos  
El precio del menú no incluye el resto de bebidas

Maridaje de vino opcional. (30€)

