



Menú de Nochevieja New Year's Eve Menu Silvestermenü

~ Aperitivo • Appetizer • Appetizer ~

Focaccia, aceitunas, parmigiano y copa de Prosecco
Focaccia, olives, parmigiano and glass of Prosecco
Focaccia, Oliven, Parmigiano und ein Glas Prosecco

~ Entrante • Starter • Vorspeisen ~

Salmón marinado con cítricos, crema agria y cebolla agri dulce
Marinated salmon with citrus, sour cream and sweet and sour onion
Marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten, Sauerrahm und süß-sauren Zwiebeln

~ Pasta ~

Raviolis rellenos de pez espada, queso ricotta y albahaca con coulis de tomates datterino rojos y amarillos
Ravioli stuffed with swordfish, ricotta cheese and basil with red and yellow datterino tomato coulis
Ravioli gefüllt mit Schwertfisch, Ricotta-Käse und Basilikum mit rotem und gelbem Datterino-Tomaten-Coulis

~ Pescado • Fish • Fisch ~

Rodaballo con puré de calabaza, brócoli romanesco y salsa beurre blanc
Turbot with pumpkin puree, romanesco broccoli and beurre blanc sauce
Steinbutt mit Kürbispüree, Romanesco-Brokkoli und Beurre-Blanc-Sauce

~ Carne • Meat • Fleisch ~

Carrillera de ternera estofada al vino Oporto con patata duquesa y puerros
Veal cheek braised in Port wine with duchesse potatoes and leeks
Portwein geschmorte Kalbsbäckchen mit Duchesse-Kartoffeln und Lauch

~ Postre • Dessert • Nachtisch ~

Dessert de chocolate blanco y mandarina
White chocolate and mandarin orange dessert
Dessert aus weißer Schokolade und Mandarine

~ Bebidas • Drinks • Getränke ~

Vino Blanco • White Wine • Weißwein
Lugana Le Fornaci Tommasi

Vino Tinto • Red Wine • Rotwein
Valpolicella Ripasso Classico Superiore Biscardo

Agua mineral, Café y Limoncello
Mineral water, Coffee and Limoncello
Mineralwasser, Kaffee und Limoncello

Precio • Price • Preis

105 € p.p.

(iva incluido • vat included • inkl. MwSt)