

NAVIDADES / HOLIDAY SEASON

31 DICIEMBRE / DECEMBER 31ST

# NOCHEVIEJA

## NEW YEAR'S EVE

1350 EUR

ADULTOS / ADULTS

450 EUR

MARIDAJE PREMIUM / PREMIUM WINE PAIRING

350 EUR

NIÑOS DE 5 A 12 AÑOS / CHILDREN FROM 5 TO 12 YEARS OLD

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

MÚSICA EN VIVO / LIVE MUSIC

Nombre de la Semilla  
Seed Name  
*Magnolia Grandiflora*



**Perla de los Mares Lejanos / Pearl of the Distant Seas**

Caviar Kaluga de veinte gramos, acompañado de crema ligera y blinis.  
*Twenty grams of Kaluga caviar, with light cream and delicate blinis.*

**Vino / Wine**

Maridaje / Regular Pairing:

Moët & Chandon Vintage 2009 Grand Cru Brut A.O.C. Champagne

Maridaje Premium / Premium Pairing:

Moët & Chandon Collection Impériale N°1 A.O.C. Champagne

**La Bruma de los Dioses / Mist of the Gods**

Deessa con doble trufa, fragancia intensa de la tierra.  
*Deessa with double truffle, intense fragrance of the earth.*

**Vino / Wine**

Maridaje / Regular Pairing:

Moët & Chandon Vintage 2009 Grand Cru Brut A.O.C. Champagne

Maridaje Premium / Premium Pairing:

Moët & Chandon Collection Impériale N°1 A.O.C. Champagne

**Escarlata del Océano / Scarlet of the Ocean**

Gamba Roja reposando entre algas marinas.  
*Red prawn resting among seaweeds.*

**Vino / Wine**

Louis Latour 2023 A.O.C. Chablis

**Ensueño Dorado del Sur / Golden Dream of the South**

Lenguado en ensaimada con salsa de jerez y boniato a la canela.  
*Sole in ensaimada with sherry sauce and cinnamon sweet potato.*

**Vino / Wine**

Markus Molitor Bernkasteler Lay 2023 A.O.C. Mosel

**Jardín de Espejos Verdes y Carmesíes / Garden of Green Mirrors**

Merluza con aguacate y remolacha, contraste de sabores y colores.  
*Hake with avocado and beetroot, a contrast of flavours and colours.*

**Vino / Wine**

Comte Lafond Ladoucette 2023 A.O.C. Sancerre

**Trono de la Carne Real / Throne of Royal Meat**

Chateaubriand con colmenilla rellena y chalotas caramelizadas.  
*Chateaubriand with stuffed morel and caramelised French shallots.*

**Vino / Wine**

Maridaje / Regular Pairing:

Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild, Saint-Émilion

Maridaje Premium / Premium Pairing:

Termanthia 2017 - Numanthia D.O. Toro

**La Luna Enamorada / The Moon in Love**

Esfera de plata de frambuesa y rosa sobre helado de champán.  
*Silver sphere of raspberry and rose on champagne ice.*

**Dulces de Fin de Año / New Year's Eve Sweets**

Degustación de turrones y tronco festivo, cierre de la celebración.  
*Tasting of nougats and festive yule log, closing the celebration.*

**Doce uvas de la suerte / Twelve lucky grapes**

**Vino / Wine**

Maridaje / Regular Pairing:

Dom Pérignon Brut 2015 A.O.C. Champagne

Maridaje Premium / Premium Pairing:

Krug Grande Cuvée Brut 172ème Édition A.O.C. Champagne

