FRANCE 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

ikibana

Japanese & Brazilian fusion

NEW YEAR'S EVE

GALA DINNER

Dress code: Chic&elegant

OSTRA UMAMI

Con vinagreta japonesa y gelée de yuzu

Oyster with Japanese vinaigrette and yuzu jelly

TIRADITO DE TORO

Láminas de ventresca de atún Balfegó con trufa y aguacate

Balfegó tuna belly slices with truffle and avocado

MACARÓN ROYAL CAVIAR

Caviar Osetra sobre macaron, crème fraîche y cítricos

Osetra caviar on a macaron, crème fraîche and citrus

LOBSTER GUN-KAN

Bogavante, aguacate, mayonesa yuzu koshu e ikura

Lobster, avocado, yuzu koshu mayonnaise and ikura

NIGIRI KOBE D.O

Nigiri de Wagyu A5, foie gras y salsa tare

Wagyu A5 nigiri, foie gras and tare sauce

IKIBANA AKAMI

Uramaki de lomo de atún Balfegó con mango, aguacate, caviar de frambuesa y pistacho

Balfegó tuna loin uramaki with mango, avocado, raspberry caviar and pistachio

MOMENTO FRESCO

Lichi, lima y pomelo rosado

Lychee, lime and pink grapefruit

GINDARA

Bacalao negro de Alaska marinado en miso rojo con kumquat encurtido

Alaskan black cod marinated in red miso with pickled kumquat

SOLOMILLO DE WAGYU

Solomillo de Wagyu a la brasa con foie gras, apionabo y demi de pimienta sansho

Grilled Wagyu sirloin with foie gras, celeriac and sansho pepper demi-glace

MEDIANOCHE DE CHOCOLATE

Mousse de caramelo, ganache de mandarina y almendra garrapiñada en destellos crujientes

Caramel mousse, mandarin ganache and crunchy glimmers of candied almonds

TRUFAS DE TÉ MATCHA

Matcha tea truffles

PETIT FOURS & UVAS DE LA SUERTE

Petit fours & Lucky grapes

•

VINO BLANCO ***White wine*** PAZO CASTRELO *Alvariño*

VINO TINTO ***Red wine*** BOCOS ROBLE *D.O Ribera del Duero*

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT

Para 2 personas . Every 2 people

240€

LIVE ACT & GUEST DJ

DRESS CODE CHIC & ELEGANT · PRECIO POR PERSONA