

**Menú Fin de Año · New Year's Eve Menu · Silvester Menü**  
**31-12-2022**

---

**Milhojas de foie gras de higo con manzana caramelizada**  
*Fig foie gras millefeuille with caramelised apple*  
Feigen-Gänsestopfleber-Millefeuille mit karamellisiertem Apfel

**Ensalada de bogavante sobre tartar de aguacate**  
*Lobster salad on avocado tartar*  
Hummer Salat auf Avocado Tartar

**Tradicional bullabesa provenzal**  
*Traditional Provençal bouillabaisse*  
Traditionelle provenzalische Bouillabaisse

**Sorbete de limón con cava y perlas cítricas**  
*Lemon sorbet with cava and citric pearls*  
Zitronen-Sorbet mit Sekt und Zitrus Perlen

**Solomillo añejo con pastel de patata, queso, tocineta ibérica y cantarelas**  
*Matured tenderloin with potato cake, cheese, Iberian ham and chantarelles*  
Gereiftes Filet mit Kartoffel-Tarte, Käse, iberischen Schinken und Pfifferlingen

**Patê Choux con craqueline de chocolate, chantilly de chocolate con leche, compota de cítricos y praliné de avellanas**  
*Choux pastry with chocolate biscuit, chocolate mousse, citric jam and almond praline*  
Brandteig mit Schokoladen Keks, Schokoladen Mousse, Zitronenmarmelade und Mandel Praliné

---

**Bodega · Wines · Weine**

**Vino dulce** / Sweetvine / Süßwein · Pagos de Reverón D.O. Abona  
**Vino blanco** / Whitewine / Weisswein · Finca La Colina 2021 D.O. Rueda  
**Vino tinto** / Redwine / Rotwein · Marqués de Murrieta Reserva 2017 D.O. Rioja Taittinger Brut

---