

CENA DE FIN DE AÑO 2018

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Ostras y caviar
Cornetto de atún picante de Almadraba
Bao de papada ibérica, yakiniku, cilantro y menta
Stracciatella di burrata con higos y anchoa
Gyozas ibéricas de Satoko Gamo
Cecina de vaca gallega con queso Idiazábal

Jamón ibérico 100% bellota 5J
Selección de quesos artesanales y panes exclusivos
Veuve Clicquot Vintage Rosé 2008, AOC Champagne

MENU

Atún rojo salvaje de Almadraba soasado, apion nabo, salsa teriyaki y wakame
Nuestras gambas rojas de Llançà al ajillo
Lenguado con pil-pil de Albariño y espinacas tiernas
Llata de vaca rubia gallega tratada como un Fricandó, trufa negra y múrgula

Lavanda, naranja, calabaza, chocolate blanco Ivoire 35% y espuma

Almanac chocolate Welcome 2019

Petit fours

SUGERENCIAS DE MADRUGADA

Mesa dulce de nuestra pastelera

BODEGA

Maridaje	Vinos premium
Mas Candi la Pura, Xarel.lo, DO Penedès	Termes Blanco, D.O. Toro
Marimar Torres Mas Cavalls, Sonoma, USA	Numanthia, D.O. Toro
Recaredo Br. Bruts Finca Serral del Vell, DO Cava	Krug Grande Cuvée, AOC Champagne

150€ sin alcohol

210€ con maridaje

265€ con vinos premium

Todos los precios incluyen el 10% de IVA

LÍNIA

2018 NEW YEAR'S EVE DINNER

WELCOME COCKTAIL

Fresh oysters and caviar
Cornetto of spicy wild tuna from Almadraba
Bao of Iberian jowl, yakiniky, cilantro and mint
Stracciatella di burrata with figs and anchovies
Satoko Gamo's Iberian gyozas
Galician beef "cecina" with Idiazabal cheese

100% acorn fed Iberian ham 5J
Selection of artisan cheeses and exclusive breads
Veuve Clicquot Vintage Rosé 2008, AOC Champagne

MENU

Wild Almadraba tuna tartare, celeriac, teriyaki sauce and wakame
Our red prawns from Llançà in garlic sauce
Sole fish with Albariño wine pil-pil sauce and fresh spinach
Galician beef in stew, black truffle, morels and traditional potato purée

Lavender, orange, pumpkin, white Ivoire chocolate 35% and foam

Almanac chocolate Welcome 2019

Petit fours

LATE NIGHT SNACK

Our pastry chef's table

CELLAR

Pairing wines	Premium wines
Mas Candi la Pura, Xarel.lo, DO Penedès	Termes Blanco, D.O. Toro
Marimar Torres Mas Cavalls, Sonoma, USA	Numanthia, D.O. Toro
Recaredo Br. Bruts Finca Serral del Vell, DO Cava	Krug Grande Cuvée, AOC Champagne

150€ non alcoholic

210€ with wine pairing

265€ with premium wines

All prices are inclusive of 10% VAT

LÍNIA