NEW YEAR'S EVE

Nochevieja

El Lodge

31 DE DICIEMBRE / 31ST DECEMBER

ENTRANTES / STARTERS

Caviar Oscietra 30 g
· Crema cítrica, blinis, mantequilla Échiré ·
Oscietra caviar 30 g
· Citrus cream, blinis, Échiré butter·

Hígado de pato caliente
· Estofado de setas, vinagreta de piñones ·
Seared foie gras
· Mushroom ragout, pine nut vinaigrette ·

PRINCIPALES / MAINS

Lubina salvaje asada
· Parmentier de erizo de mar, hinojo ·
Roasted wild sea bass
· Sea urchin parmentier, fennel ·

Lomo de wagyu
· Milhojas de patata trufada,
jugo de trompetas de la muerte ·
Wagyu beef loin
· Potato mille-feuille, trumpet mushroom jus ·

POSTRE / DESSERT

Chocolate Ferrero, crema de avellanas
· Naranja amarga, sorbete de menta ·
Ferrero chocolate, hazelnut cream
· Bitter orange, mint sorbet ·

MARIDAJE / PAIRING

Blanco - white
Ossian
D.O. Rueda

Tinto - red
Preludio
D.O. Ribera del Duero

Champagne
Bollinger SC
Francia / France

EUR 650
p/p IVA/VAT inc