

# MENU DE FIN DE AÑO / NEW YEARS EVE MENU

ELIJE DE LAS SIGUIENTES OPCIONES  
CHOOSE FROM THE FOLLOWING OPTIONS

## ENTRANTE/ STARTER

TIMBAL DE VERDURAS Y CREMA DE CAVA  
VEGETABLE TIMBALE AND CAVA CREAM

TERRINA DE FOIE GRASS, MANZANA, QUESO FRESCO  
Y JAMÓN DE PATO  
FOIE GRASS TERRINE, APPLE, FRESH CHEESE AND  
DUCK HAM

ENSALADA DE BROTES TIERNOS, HIGOS, QUESO DE  
CABRAS Y JAMÓN IBÉRICO SANCHEZ ROMERO  
CARVAJAL

SALAD WITH TENDER SPROUTS, FIGS, GOAT CHEESE  
AND IBERIAN HAM SANCHEZ ROMERO CARVAJAL

## PLATO PRINCIPAL/ MAIN COURSE

CHERNE CON CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS,  
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA PLANCHA Y PAPAS  
COCIDAS  
GROUPEL WITH WHITE ASPARAGUS CREAM, GRILLED  
WILD ASPARAGUS AND BOILED POTATOES

SOLOMILLO AL GRILL CON ZANAHORIAS ASADAS,  
SALSA DEMIGLACE Y PURÉ DE PATATA  
GRILLED FILLET STEAK WITH ROASTED CARROTS IN  
DEMIGLACE SAUCE AND MASHED POTATO

PAELLA DE MARISCO (MIN. 2 PERSONAS)  
SEAFOOD PAELLA (MIN. 2 PEOPLE)

ARROZ CON BOGAVANTE (BAJO ENCARGO)  
RICE WITH LOBSTER (PRE-ORDER ONLY)

## POSTRE/ DESSERT

BUDÍN DE CARAMELO PEGAJOSO CON SALSA DE  
CARAMEL  
STICKY TOFFEE PUDDING WITH CARMEL SAUCE

TOCINO DE CIELO, MERENGUE Y SALSA DE  
CARAMELO  
RICH EGG YOLK PUDDING, MERINGUE AND CARMEL  
SAUCE

85 €

P.P.

taBerna  
La caña