

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