



NEW YEAR'S EVE MENU



Aperitif

Sangría Galea or Cava or Disfutando 0.0

★★★★★

Tatar de ternera con higos rellenos con queso fresco y miel

Marinated veal tatar & red bell pepper coulis | lettuce heart
stuffed fig & honey cream cheese

★★★★★

Espuma de remolacha con medallón de salmón confitado

Beetroot foam soup | confit salmon medallion

★★★★★

Paella de noche vieja

Spanish rice dish

Saffron | vegetables | chicken | peeled shrimps | calamari rings |
mussels | codfish | octopus | beef tenderloin
or paella carne or marisco

or

Solomillo de novillo con espuma de trufas y patatas fondant

Medallion of beef tenderloin | truffle foam | parsley oil

Fondant potatoes | mini vegetables

add sautéed peeled crayfish tails (plus CHF 10)

★★★★★

Mousse de tarta de queso con sorbete de fresa

Cheesecake mousse | strawberry sorbet | chocolate crumble

Price 4-courses

130

Price 3-courses

115



¡Felíz Año Nuevo!





NEW YEAR'S EVE MENU

vegetarian



Aperitif

Sangría Galea or Cava or Disfutando 0.0

★★★★★

Tatar de verduras con higos rellenos con queso fresco y miel

Vegetable tatar & red bell pepper coulis | lettuce heart
stuffed fig & honey cream cheese

★★★★★

Espuma de remolacha con raviol vegetariano

Beetroot foam soup | vegetarian dumpling

★★★★★

Paella vegetariana de noche vieja

Spanish rice dish

Saffron | vegetables | cherry tomatoes | chickpeas | manchego cheese balls

or

Triángoli de naranja con queso fresco

Orange triangoli | cream cheese | orange slices
kale chips | Licor "43" | chopped walnuts

★★★★★

Mousse de tarta de queso con sorbete de fresa

Cheesecake mousse | strawberry sorbet | chocolate crumble

Price 4-courses

110

Price 3-courses

95



¡Felíz Año Nuevo!

