

20.30H

NEW YEAR MENU

DE CENAR	FOR DINNER
- Bebida de bienvenida - Jamón de cebo cortado al cuchillo con picos de pan - Selección de quesos con Idiazabal - Ensaladilla rusa del chef sobre crujiente pan de cristal - Brocheta de gambas con mozzarella fresca y tomate Cherry - Gilda con anchoa del Cantábrico - Pimiento del Piquillo relleno de bacalao con salsa española - Pintxo de carne mechada en pan bao - Tarta Rocky: Explosión de Chocolate y Nueces - Brindis con Copa de Cava para Celebrar el Año Nuevo - 12 uvas de la Suerte - Bolsa de Cotillón - Combinado	- Welcome drink - Bait ham cut with breadsticks - Selection of cheeses with Idiazabal - Olivier Salad on crispy glass bread - Prawns sticks with fresh mozzarella and cherry tomatoes - Gilda with anchovies from the Cantabrian Sea - Piquillo peppers stuffed with codfish in Spanish sauce - Pintxo of larded beef in bao bread - Rocky Cake: Chocolate Walnut Explosion - Toast with a Glass of Cava to celebrate the New Year - 12 lucky grapes - Party bag - Spirits
60€ hasta el 20/12 (solo para huéspedes) 70€ (huéspedes desde el 21/12 y externos) 35€ Niños (hasta 12 años)	60€ until 20/12 (only for guests) 70€ (guests from 21/12 and externals) 35€ Kids (under 12 years old)