

MENÚ DE NOCHEVIEJA

Precio: **80€** por persona IVA incluido

APERITIVO

Tartar de atún rojo de almadraba con guindilla de Ibarra y tomate confitado

Cava Júlia Bernet Ingènius *Brut Nature*

GASTRONOMÍA

Tarta fina de bacalao con ajoarriero y brotes de hojas frescas

—

Merluza de palangre asada con crema de patata y jamón de vaca

Vino blanco Itsas Mendi 16. -D.O. Bizkaiko Txakolina-

Cochinillo Euskal Txerria confitado y crujiente con
pimiento del piquillo fresco asado y pelado a mano

Vino tinto Uco Acero 13. -D.O. Valle de Uco. Elaborado por Sagardi en Mendoza, Argentina

POSTRE

Charlota de frambuesas

—

Turrón artesano

Uvas de la suerte

Cava Júlia Bernet Ingenius *Brut Nature*

—

Agua Mineral

Café

Nuestro pan artesano de harina molturada a la piedra