

SAGARDI

Cocineros Vascos

MENÚ DE NOCHEVIEJA

Precio: **100€** por persona IVA incluido

APERITIVO

Ostra *Spécial de Claire* de Marennes Oléron templada a la parrilla con "porrusalda"

Cava Júlia Bernet Ingènius *Brut Nature*

GASTRONOMÍA

Ensalada fría de pulpo y gamba roja de la lonja

—

Bouillabaisse de rape y bogavante al estilo Sagardi

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

Solomillo de vaca vieja con foie fresco y trufa negra

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

POSTRE

Pastel Vasco con helado de nata fresca y coulis de frutos rojos

—

Turrón artesano

Uvas de la suerte

Cava Júlia Bernet Ingenius *Brut Nature*

—

Agua Mineral

Café

Nuestro pan artesano de harina molturada a la piedra