31
de DIC

C/ Gran Vía
11, Madrid

MENU
NOCHEVIEJA

Benvenuto in casa

Ostra con sorbete de limón, chalota ácida y manzana verde acompañada de nuesto Paloma Spritz con aire de lima.

Croqueta Cacio e Tartufo

Croquetas de bechamel con salsa de trufa de los Abruzos, Pecorino Romano, cebollino y lardo rosa di Gombitelli.

Gamba y Samba

Pan carasau, tartare de gambas rojas al limón de amalfi, stracciatella de Puglia y bottarga.

Pastrami tonnato

Ternera ahumada 48h, con salsa tonnata, alcaparrones y alcachofas confitadas de la huerta

Mare d'Amare

Linguine con ragú de calamar, gambas rojas, bisque, almejas y mejillones.

Cordero

Cordero cocinado a baja temperatura, demiglace, puré de patatas aromatizada y bimis crujientes.

Dolce Vita

Tiramisú al panettone, Baileys, crema de mascarpone aromatizada, naranja, cacao negro y panettone crujiente.

y

12 uvas para empezar el año de la mejor manera posible

85€ por persona

Música en vivo + Dj set de la 24h hasta a la 3h

OPCIÓN VEGGIE

Benvenuto in casa
Nuestra gilda vegetariana acompañada de nuesto Paloma Spritz con aire de lima.

Croqueta Cacio e Tartufo
Croquetas de bechamel con salsa de trufa de los Abruzos, Pecorino Romano y cebollino.

Veggy Carasau
Pan carasau, con tomatitos confitados de la huerta, stacciatella de Puglia y aceite de albahaca.

Huevo trufado
Purè de patatas, huevo campero en baja temperatura trufa de los Abruzzos, chips de pecorino y aceite de albahaca.

Tartufo fest
Tonnarelli, Pecorino Romano, trufa de los Abruzzos y Parmigiano Reggiano

Parmigia-NAP
Parmigiana alla napoletana de berenjenas confitadas, tomate San Marzano, scamorza y albahaca fresca.

Dolce Vita
Tiramisú al panettone, Baileys, crema de mascarpone aromatizada, naranja, cacao negro y panettone crujiente.
y
12 uvas para empezar el año de la mejor manera posible

85€ por persona
Música en vivo + Dj set de la 24h hasta a la 3h