

Menú Cena de Gala de Nochevieja

NEW YEAR EVE GALA MENU

APERITIVOS / APPETISERS

- **Selección de quesos tradicionales canarios**
- Assorted traditional Canarian cheese platter
- **Velouté de champiñones**
- Mushrooms velouté
- **Pulpo confitado a baja temperatura acompañado de papas**
- Octopus confit cooked at low temperature and potatoes

A elegir / To choose

ENTRANTES / STARTERS

- **Carpaccio de picaña**
- Beef picanha carpaccio
- **Tartar de atún rojo con aguacate, huevas de lumpo y mayonesa de wasabi**
- Red tuna tartare with avocado, lumpfish roe and wasabi mayonnaise

A elegir / To choose

PRINCIPALES / MAIN COURSES

- **Solomillo de ternera con salsa Pinot Noir y verduras asadas**
- Beef tenderloin with Pinot Noir sauce and roasted vegetables
- **Cherne au beurre blanc con milhojas de puerro y papas**
- Sea bass au beurre blanc with leek and potato millefeuille

POSTRE / DESSERTS

Degustación / Tasting

- **Polvito Uruguayo**
- **Mini Pavlova de arroz con leche**
- Mini rice pudding Pavlova
- **Tarta de queso con frutos rojos**
- Cheesecake with berries
- **Macarons**
- Macarons

Bebida incluida
(agua, vino y cerveza)

Drinks included
(wine, water and beer)

90€

Happy New Year