









# MENÚ DE *Nochevieja*

---

## *Para picar*

---

- **Caracoles** a la antigua  
- **Tiradito de pez mantequilla**, aguacate y navajas    
- **Crema de queso** con arenque, setas, trufa y calabaza  





## *Principal*

---

- **Langostinos de Huelva** con salsa gribiche y Tajín  

## *Pescado a elegir*

---

- **Pescado de lonja a la brasa** con puré de tubérculos, y pilpil de boletus  
- **Pulpo lacado** con alioli de curry y puré de su tinta  



## *Carne a elegir*

---

- **Chuleta de cerdo ibérico** al carbón con tizón de yuca y verduras
- **Carrillera de ternera**, vainilla, coco thai, cebolla encurtida

## *Postre*













---

- **Cremoso de romero**, jengibre, yogur y miel   
  - **Uvas**
- 

**60 €**

(Precio por persona, IVA incluido)

## Alérgenos

-  Gluten
-  Crustáceos
-  Pescado
-  Huevos
-  Soja
-  Lácteos
-  Cacahuets
-  Frutos Secos
-  Apio
-  Mostaza
-  Sésamo
-  Dióxido de azufre / Sulfit
-  Altramuces
-  Moluscos