

# Menú

## NOCHEVIEJA

### 2024

#### Aperitivos

**Sopa de Centolla**  
con Ají y Aroma de Miel de Eucalipto

**Saquito de Tartar de Pato,**  
su Hígado y Mermelada de Kumquat

**Marianito Aixa**  
(Coctel Cítrico con Vermut y Aire de Naranja)

#### Entrantes

**Erizo de Mar**  
al Natural, Buñuelo y Emulsión de sus propias Yemas

**Setas al Ajillo**  
con Esférico de Yema curada y Crema de Cecina de Angus

**Crujiente de Cochinillo**  
con Gel de Albahaca y Guindilla

#### Pescado

**Cola de Bogavante**  
sobre Jugo de Pimiento Asado y Cebolla Roja Encurtida

#### Carne

**Sashimi de Buey**  
Templado, Hoja de Tomate y Jugo de Trufa

#### Postre

Suspiro Limeño, Gelatina de Menta y Fresa  
Acompañado de un trago de Sitta Pereira Dulce  
Y nuestras Uvas de la Suerte

**170€**  
persona  
(IVA INCLUIDO)

#### Bodega

**Vino Blanco Ekam.**  
D.O Costers del Segre

**Vino Tinto Hacienda Monasterio**  
D.O Ribera del Duero

**Vino Espumoso Gramona III Lustros.**  
D.O Corpinnat

*Consumiciones de cerveza (grifo), Agua,  
Refrescos y Vino (ilimitado, desde la llegada  
de los comensales hasta la salida de los  
postres). Café e infusiones*

CARMEN MIRADOR DE

