

# Menú

## NOCHEVIEJA 2025

### Aperitivos

#### Pan Chino

con Cerdo Char Sui & Crema de Aguacate

#### Sopa Cremosa

de Jamón Ibérico & Yema Curada

#### Tartaleta de Tartar de Vieira

con Cítricos & Vinagreta de Yuzu

140€  
persona  
(IVA INCLUIDO)

### Entrantes

**Trampantojo de Crema de Tomate Rosa**  
con Corazón de Mango & Tierra de Albahaca

#### Descargamento de Atún Rojo de Almadraba madurado

con Espuma de Lima & Trufa Fresca

### Bodega

#### Vino Blanco Ultreia

D.O Bierzo

#### Vino Tinto Sela

D.O Rioja

#### Vino Espumoso Celler Krypta Brut Nature

D.O Cava

#### Cerveza de Barril, Agua y Refrescos

### Pescado

#### Lomo Lubina

con Flor de Apionabo-Boniato  
con Beurre Blanc & Perlas de Pomelo

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

### Carne

#### Secuencia de Pato

### Postre

#### Flan de Chocolate "Dulcey"

con Roca de Lima, Helado de Fresa & Espuma de Cayena  
Acompañado de un Trago de Moscatel Floralis Oro  
Uvas de la Suerte



ESTRELLAS DE  
**SAN NICOLÁS**  
RESTAURANTE