

**LA TABERNA
DEL GOURMET**
DELICATESSEN ♦ WINE-BAR

MENÚ **NOCHEVIEJA**
NEW YEAR'S EVE MENU

2021

PARA EMPEZAR... / TO START...

Consomé de ave / Consommé

CENTRO DE MESA / TO SHARE

Jamón ibérico 100% bellota
Acorn-feed iberian cured ham "pata negra"

Ensalada de brotes con virutas de foie
Sprout salad with foie gras shavings

Carpaccio de gamba roja y berenjena
Red prawns carpaccio with aubergine

INDIVIDUALES / MAIN COURSES

Huevo a 65 grados con espárragos y setas
65 degrees egg with potatoe foam, mushrooms and green asparagus

Bacalao con pilpil de trufa negra y verduras de temporada
Cod with black truffle sauce and seasonal vegetables

Costilla de ternera a baja temperatura con pico de gallo y chips de patata
Rib of beef roasted at low temperature with "pico de gallo" and potato straws

POSTRE / DESSERT

Tarta de limón con merengue
Lemon pie

BEBIDAS / DRINKS

Agua, refrescos, cerveza y café
Water, soft drinks, beer & coffee

Vino no incluido / Wine not included

Uvas de la suerte y Cotillón
Lucky Grapes & Party Bag

110 €/persona/per person
(I.V.A. Incluido)/(V.A.T. Included)

Reservas: 965 204 233
reservas@latabernadelgourmet.com