

# MENÚ DE NOCHEVIEJA

(vegetariano)

## APERITIVOS

Ssam de kimchi con pepino y hierbas aromáticas

Migas vegetarianas con zanahoria escabechada

Corazón de tomate, pesto rojo, aceituna negra y albahaca

Verdinas con gelée de boletus, manzana y ajo negro

## ENTRANTE

La cebolla de cinco maneras

## SEGUNDO

Níscalo, tupinambo y celerí

## PRINCIPAL

Calabaza, estragón y patata temprana

## POSTRE

Bizcocho de pistacho, mousse de turrón, miel y helado de chocolate.

Cromatismo verde (*vegano*)

Mignardises. Uvas.

• INCLUYE COTILLÓN Y FIESTA EN ÀTIC Y AZZA •



**120€**

- Bebida incluida -



### Tintos

Marqués de Riscal  
*Arienzo Crianza (Rioja)*

Valduero Crianza  
*(Ribera del Duero)*

El Chaval  
*(Utiel - Requena)*

Las 2 Ces  
*(Utiel - Requena)*

### Blancos

Marqués de Riscal Verdejo  
*(Rueda)*

Las 2 Ces  
*(Utiel - Requena)*

El Grillo con Botas Albariño  
*(Rias Baixas)*

Cava Roxanne  
*Chozas Carrascal (Utiel-Requena)*

Champagne  
*Veuve Clicquot*

