

# NOCHEVIEJA



## APERITIVO

Croquetas de Wagyu y Carabinero

Anchoas del Cantábrico con  
mantequilla ahumada y focaccia casera

## ENTRANTE

Wagyu Deluxe  
Selección exclusiva de charcutería artesanal de Wagyu

Carpaccio de ventresca  
de atún rojo Balfegó

## PRIMER PLATO

Ravioli caseros de Wagyu con caldo  
cocinado a fuego lento durante 24 horas

Mini carrillera de cerdo ibérico

## PLATO PRINCIPAL

Opción 1 – Selección de Carnes Premium

Degustación de 3 cortes:

Wagyu · Angus · Cerdo Ibérico (sin hueso)

Opción 2 – Corte Premium para Compartir

Chuletón de vaca de El Capricho

## POSTRE

Panettone de masa madre Zulay con helado artesanal

Postre del día del chef

Licor de la casa