

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