

# NEW YEAR MENU

21.00H/00.30H

DE CENAR	FOR DINNER
<ul style="list-style-type: none"><li>- Bebida de bienvenida</li><li>- Jamón de cebo cortado al cuchillo con picos de pan</li><li>- Selección de quesos con Idiazabal</li><li>- Ensaladilla rusa del chef sobre crujiente pan de cristal</li><li>- Brocheta de gambas con mozzarella fresca y tomate Cherry</li><li>- Gilda con anchoa del Cantábrico</li><li>- Pimiento del Piquillo relleno de bacalao con salsa española</li><li>- Pintxo de carne mechada en pan de pita</li><li>- Tarta Rocky: Explosión de Chocolate y Nueces</li><li>- Brindis con Copa de Cava para Celebrar el Año Nuevo</li><li>- 12 uvas de la Suerte</li><li>- Bolsa de Cotillón</li><li>- Combinado</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Welcome drink</li><li>- Bait ham cut with breadsticks</li><li>- Selection of cheeses with Idiazabal</li><li>- Olivier Salad on crispy glass bread</li><li>- Prawns sticks with fresh mozzarella and cherry tomatoes</li><li>- Gilda with anchovies from the Cantabrian Sea</li><li>- Piquillo peppers stuffed with codfish in Spanish sauce</li><li>- Pintxo of larded beef in pita bread</li><li>- Rocky Cake: Chocolate Walnut Explosion</li><li>- Toast with a Glass of Cava to celebrate the New Year</li><li>- 12 lucky grapes</li><li>- Party bag</li><li>- Spirits</li></ul>
<p>45€ hasta el 20/12 (solo para huéspedes) 55€ (huéspedes desde el 21/12 y externo) Niños (hasta 14 años): 30€</p>	<p>45€ until 20/12 (only for guests) 55€ (guests from 21/12 and externals) Kids (up to 14 años): 30€</p>