

20.30H

NEW YEAR MENU

DE CENAR	FOR DINNER
<ul style="list-style-type: none">- Chacinas ibéricas con pan tumaca y quesos españoles- Blinis de salmón ahumado y crema- Mini causas limeñas- Jamón con fruta fresca- Chorizo criollo- Brocheta de cherry con mozzarella- Mini pizza- Croquetas brasileñas- Vol au vent de frutos del mar- Tosta de foie con puré de manzana- Tosta de tartar de atún rojo- Tartaleta de pisto- Quiche de setas- Brownie- Carrot cake- Alfajores	<ul style="list-style-type: none">- Iberian cold cuts with "pan tumaca" and Spanish cheeses- Smoked salmon blinis with cream- Mini "causas limeñas"- Ham with fresh fruit- Criollo sausage- Cherry tomato and mozzarella skewer- Mini pizza- Brazilian croquettes- Seafood vol-au-vent- Foie toast with apple purée- Red tuna tartare toast- "Pisto" Tartlet- Mushroom quiche- Brownie- Carrot cake- Alfajores
<p>60€ hasta el 20/12 (solo para huéspedes) 70€ (huéspedes desde el 21/12 y externos) 35€ Niños (hasta 12 años)</p>	<p>60€ until 20/12 (only for guests) 70€ (guests from 21/12 and externals) 35€ Kids (under 12 years old)</p>