



Fin de Año

MENÚ 2026

PATÉ DE AVE AL OLOROSO, VELO DE PX

VIEIRA A LA BRASA, VELOUTÉ DE PALO CORTADO

AGUACHILE, QUISQUILLA

CONSOMÉ DE CARABINEROS, BACALAO MARINADO, ENELDO

STEAK TARTAR DE VACA MADURADA, EMULSIÓN DE YEMA Y OLOROSO
SOBRE BRIOCHE TOSTADO CON MANTEQUILLA DE CAVIAR

BACALAO, CALLOS A LA MARINERA DE OLOROSO

COCHINILLO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA, SALSA IBÉRICA DE AMONTILLADO,
CHUTNEY DE SETAS Y MELOCOTÓN

CACAO, PRALINÉ DE AVELLANAS, BRANDY

190 €

** Bebida incluida desde tomar asiento hasta los postres.*
Uvas y cava inluido.

Para la confirmación de la reserva se abonará el 50% del total. Para una mejor organización y en beneficio de nuestros clientes, las reservas se confirmarán con 72 h de antelación. El número de personas confirmadas será el mínimo que facturaremos.

Inicio de la cena 21:00 h. Hora de cierre 00:30 h.
Muchas gracias. ***¡Felices fiestas!***

sol
guía repsol 2026

RUTA DEL VINO Y EL BRANDY MARCO DE JEREZ

JEREZ XERES SHERRY MANZANILLA DENOMINACIONES DE ORIGEN