

*Sch
wai
ger*



Menú de Nochevieja

Copa de bienvenida & Menú: 230 €. No incluye bebidas

Comienzo: 20 hrs con música en vivo

Uvas de la suerte a las 24 hrs y Música Disco de Dj

Fin: 2 hrs

New Year's Eve Menu

Welcome drink & Menu: 230 €. Drinks are not included

Begin: 8 pm with Saxo

Lucky grapes at 12 am and Disco music with DJ

End: 2 am

Silvestermenü

Wellcome drink & Menü: 230 €. Getränke sind nicht im Preis enthalten.

Anfang: 20:00 Uhr mit Music

Glück Trauben um 24:00 und Musik der Disco mit DJ

Ende: 2:00

Menú Nochevieja 2023-24

Amuse-gueule

Chawanmushi de pato con crema de patata y trufa blanca de Alba
Duck chawanmushi with potato cream and white Alba truffle
Chawanmushi von der Ente mit Kartoffelcreme und weißem Alba-Trüffel

Parfait de hígado de pato con anguila ahumada y manzana
Duck liver parfait with smoked eel and apple
Parfait von der Entenstopfleber mit geräuchertem Aal und Apfel

Hamachi con remolacha amarilla, raíz de perejil y caviar de trucha
Hamachi with yellow beet, parsley root and trout caviar
Hamachi mit Gelber Bete, Petersilienwurzel und Forellenkaviar

Consomé helado de ceps con crème fraîche de cebollino
Frozen porcini consommé with chive crème fraîche
Geeiste Steinpilzenconsommé mit Schnittlauch-Crème fraîche

Menú/ Menu/ Menü

Toro de atún con esturión, patata con trufa negra y pimiento rojo
Tuna toro with sturgeon, potato with black truffle and red pepper
Toro vom Thunfisch mit Stör, Kartoffel mit schwarzem Trüffel und rotem Pfeffer

Vieiras salteadas con ravioli de vieira y nage de caviar
Sautéed scallops with scallop ravioli and caviar nage
Gebratene Jakobsmuscheln mit Jakobsmuschelravioli und Kaviar-Nage

Bogavante pochado en mantequilla con hinojo, azafrán y salsa de bogavante
Lobster poached in butter with fennel, saffron and lobster sauce
Hummer in Butter pochiert mit Fenchel, Safran und Hummersauce

Lomo de corzo con crema de verduras estofadas,
pasta fina, arándanos y salsa de pimienta blanca
Venison loin with cream of stewed vegetables, fine pasta,
blueberries and white pepper sauce
Rehrücken mit geschmorter Gemüsecreme, feinen Nudeln,
Blaubeeren und weiße Pfeffersauce

Postre de San Silvestre
San Silvestre dessert
Dessert Sant Silvester

Cotillón y “Uvas de la suerte”