

# New Year's Eve

N O C H E V I E J A

31 · 12 · 2026

## Canapes

OSTRA · OYSTER

Ponzu de naranja, aceite de hierbas  
Orange ponzu, herb oil

TARTAR DE ATÚN ROJO  
BLUEFIN TUNA TARTARE

Toro marinado en soja, miel, mirin, tomatillo verde, cebolleta, caviar  
Toro marinated in soy, honey, mirin, green tomatillo, spring onion, caviar

GAMBA ROJA DE IBIZA A LA BRASA  
CHARGRILLED IBIZA RED PRAWN

Bisque del jugo de sus cabezas, crujiente de arroz al marisco  
Prawn-head bisque, crispy seafood rice

## Entrante · Starter

ENSALADA DE BOGAVANTE  
LOBSTER SALAD

Escarola, crema de apio, aceite de vainilla de Madagascar,  
brotes de hinojo, huevas de trucha salvaje  
Frisée, celery cream, Madagascan vanilla oil, fennel shoots, wild trout roe

## Principales · Mains

LUBINA · SEA BASS

Gratén de patata, beurre blanc, setas colmenillas  
Potato gratin, beurre blanc, morels

SOLOMILLO DE VACA MADURADA  
AGED BEEF FILLET

Foie, demi-glace, crema de castaña, higo caramelizado  
Foie gras, demi-glace, chestnut cream, caramelised fig

## Pastre · Dessert

TARTA ALMENDRADA · ALMOND TART

Crema de turrón, macaron | Turrón cream, macaron

## Bodega · Wines

QUINTALUNA

Blanco · Verdejo · Castilla y León | White · Verdejo · Castilla y León

FINCA LA MONTESA

Tinto · DOCa Rioja | Red · DOCa Rioja

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

Champagne · Francia | Champagne · France

260€ p.p.

Pacha HOTEL