



# la pescaderia

DESDE 2013

## MENÚ NOCHEVIEJA 2021

120 euros por persona (IVA incluido)

Ponche de Bienvenida  
Welcome Glass of Punch

### Entrantes para Compartir / Starters to Share

- Zamburiñas a la parrilla con Aguachile de apio, cilantro y chipotle ahumado.  
Grilled bay scallops with celery, coriander and smoked chipotle Aguachile
- Crema tibia de tupinambo con trufa negra, huevo a baja temperatura y angula de monte.  
Warm cream of Jerusalem artichoke with black truffle, egg sous vide and Yellowfoot chanterelle
- Huerto ecológico de verduras de invierno.  
Organic winter garden vegetables

### Segundos a Elegir / Main Meal of Your Choice

- Pargo a la brasa con bilbaina de algas.  
Grilled sea bream with a Bilbao-style seaweed sauce
- Lomo de ciervo a la parrilla salsa bigarade, puré de castañas y tartar de calabaza caramelizada.  
Grilled deer tenderloin with bigarade sauce, chestnut purée and caramelised pumpkin tartare

### Postres / Dessert

- Sorbete de Limón al Cava / Lemon Sorbet with Cava (Spanish Sparkling Wine)  
Dulces Navideños / Christmas Treats  
Uvas de la Suerte / Twelve Lucky Grapes (Spanish New Year's Eve Tradition)

Vino Tinto: El Pacto (D.O. Rioja)  
Red Wine: El Pacto (D.O. Rioja)

Vino Blanco: José Pariente (D.O. Rueda)  
White Wine: José Pariente (D.O. Rueda)

Copa de Cava y Cotillón  
Glass of Cava (Spanish Sparkling Wine) and Party Bag

Copa Premium de Hendrick's  
Premium Glass of Hendrick's

