



MENÚ FIN DE AÑO

SNACK

Ostra tempurizada con emulsión de bergamota.

ENTRANTES

Ceviche de bonito.

Tataki de pato, leche de coco y jengibre.

PRINCIPALES

Lomo de vaca madurado 90 días con verduras confitadas

o

Rodaballo viaje a Tailandia.

POSTRE

Lingote de chocolate y naranja sanguina.

Café, turrone y uvas de la suerte.

BODEGA

Ribera del Duero, Rioja, Verdejo, Albariño
y copa de cava.

Cerveza, agua y refrescos.

95€ IVA incluido

HELEN BERGER

hotel & bar

C/ de les Comèdies, 24. Tel: 960 479 137

