



MENÚ FIN DE AÑO

APERITIVO

Ostra tempurizada con yuzu y coco.

ENTRANTES

Carpaccio de langostino.
Tataki de pato, emulsión de lima
y encurtidos japoneses.

PRINCIPAL A ELEGIR

Terrina de cordero con cremoso de chirivía.
Lubina con almejas, fruta de la pasión
y mojo de cilantro.

POSTRE

Tartar de piña infusionada, sorbete
de coco y Sablé Bretón.
Café, turrónes y uvas de la suerte.

BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza y vinos.

98€ IVA incluido



HELEN BERGER
hotel & bar