



**MERLOT**  
CHILL & CUISINE

# MENU NOCHE VIEJA

**135'00**

COCTEL DE BIENVENIDA

+

## ENTRANTES INDIVIDUALES

TARTAR DE OSTRA Y ATÚN BOLFEGÓ MARINADA EN  
SOJA, MIRIN, ACEITE DE SÉSAMO Y ALGA WAKAME



GUNKAN DE SALMÓN MARINADO EN MAYOKIMCHI  
IKURA Y WAKAME



STEAK TARTAR DE ANGUS CORTADO A CUCHILLO Y  
ACABADO CON YEMA DE HUEVO ENCURTIDA





## ENTRANTES AL CENTRO

ENSALADA DE TEXTURAS DE TOMATE, BURRATA,  
ACEITUNA NEGRA DESHIDRATADA Y PESTO GENOVÉS.



NÍSCALOS A LA PARRILLA CON PIL PIL DE AJOS  
CONFITADOS, AZÚCAR MOSCOVADO, VINO CHINO  
RANCIO Y EL PROPIO JUGO DEL NÍSCALO.



FLOR DE ALCACHOFA CON BASE DE MI CUIT, HUEVO  
POCHÉ, VIRUTAS DE JAMÓN Y ACABADO CON ACEITE  
DE JAMÓN



## PRINCIPAL

BALLOTINE DE SOLOMILLO DE ANGUS: RELLENO DE FOIE,  
SETA SHIITAKE Y DÁTILES, BASE DE COMPOTA DE  
MANZANA Y TERMINADO CON UNA DEMIGLACE DE  
TERNERA, ESPÁRRAGOS Y CHERRYS



CORVINA A LA ESPALDA CON GUARNICIÓN DE  
ESPÁRRAGOS PATATA RISOLADA Y TOMATE CHERRY  
SALTEADOS AL WOK CON AJO Y JENGIBRE





# POSTRES

NUESTRO CHOCOBOOM!! ESPECIAL DE FIN DE AÑO,  
CHOCOLATE EN TEXTURAS.

Y

UVAS DE LA SUERTE , COTILLÓN , CAVA

---



BARRA LIBRE DURANTE LA CENA:  
AGUA, REFRESCOS, CERVEZA BARRIL  
Y VINO DE LA CASA



## ESPECTÁCULO DE NOCHEVIEJA

25% DEL PAGO EN EL MOMENTO DE LA RESERVA, NO  
REEMBOLSABLES SIN JUSTIFICACIÓN Y FINALIZACIÓN DEL PAGO  
ANTES DEL 24 DE DICIEMBRE Y CONFIRMACIÓN DE SEGUNDOS.

