

CIBO

TRATTORIA

New Year's Eve

Tuesday 31.12.24

110€ pp / €65 (under 10)

APERITIVO

Welcome cocktail and Mini crab arancini

Sweetcorn sauce, chilli and coriander pesto, sun-dried cherry tomatoes

STARTERS (CHOOSE ONE)

Alaskan king crab ravioli

Caviar and seafood bisque

Vitello tonnato with black winter truffle

Slow cooked veal, served with caper and anchovy mayonnaise, quails eggs and black winter truffle

or

Puntarelle with burrata (V)(N)

Thinly sliced puntarella (chicory leaves), burrata, basil pesto, olive oil

or

Sea Bass carpaccio

Lemon, chilli, thyme, olive oil dressing

MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

Herb crusted and grilled turbot fillet

Seafood sauce, garlic and herb baby potatoes

or

Ossobuco

Braised veal shank, red wine jus, wild mushrooms and creamed mashed potato

or

Lobster risotto

Blue lobster, shaved fresh black winter truffle

or

VEGETARIAN: Paccheri filled with ricotta & spinach (V)

Short filled pasta tubes, served with roast vegetable velouté

DESSERT

Traditional Italian Tiramisu

Or

Panna Cotta

Served with maraschino cherry and cacao sorbet

CIBO

TRATTORIA

Nochevieja

Martes 31.12.24

110€ pp / €65 (menos de 10 años)

APERITIVO

Cóctel de bienvenida y mini 'arancini' de cangrejo

Salsa de maíz dulce, pesto de chile y cilantro, tomates cherry secados al sol

ENTRANTES (A ELIGIR)

'Raviolon' de cangrejo real

Relleno de cangrejo real origen Alaska con caviar y bisque ligera

o

'Vitello tonnato' con trufa negra de invierno

Ternera cocinada a baja temperatura, servida con mayonesa de alcaparras y anchoas, huevos de codorniz y trufa negra de invierno

o

'Puntarelle' con burrata (V)(N)

Puntarella (hojas de achicoria) en rodajas finas, burrata, pesto de albahaca y aceite de oliva

o

Carpaccio de dorada

Limón, guindilla, tomillo, aceite de oliva

PRINCIPALES

Filete de rodaballo a la plancha con costra de hierbas

Salsa de marisco, patatas baby con hierbas y ajo

o

'Ossobuco'

Jarrete de ternera estofado, salsa de vino tinto, setas silvestres y puré de patata

o

Risotto de bogavante

Bogavante nacional, trufa negra fresca de invierno

o

VEGETARIANO: Paccheri relleno de ricota y espinacas (V)

Tubos de pasta cortos rellenos, servidos con 'veloute' de verduras asadas

POSTRES

Tiramisú tradicional

o

'Panna Cotta'

Servido con cereza al marrasquino y sorbete de cacao