

PORTO · RICO
GASTROBAR

NOCHE VIEJA
NEW YEAR'S EVE

APERITIVOS / APERITIFS

Croqueta de queso comté 24 meses y jamón ibérico.
24-month Comté cheese croquette with Iberian ham.

Ostra con pilpil cítrico, ajo negro y migas crujientes.
Oyster with citrus pil-pil sauce, black garlic, and crispy bites.

Nigui de anchoa, mojo de aguacate, tomate confitado y huevas de salmón.
Anchovy nigiri with avocado spicy sauce, tomato confit and salmon roe.

ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

Ensaladilla de alcachofa y carabinero, emulsión de sus cabezas, salicornia y kimchi.
Artichoke and scarlet prawn salad with prawn emulsion, salicornia, and kimchi.

Tartar de atún rojo con holandesa de algas, ponzu afrutado y katsouobushi sobre tosta
hojaldrada con mantequilla de estragón.
*Red tuna tartare with hollandaise seaweed, fruity ponzu and katsuobushi on toasted pastry with
tarragon butter.*

PRINCIPALES INDIVIDUALES / MAIN INDIVIDUAL DISHES

Bisque de bogavante aromatizado con jengibre y pimienta rosa, crustaceos y beurre blanc
con matices thai.
*Lobster bisque infused with ginger and pink pepper, shellfish, and beurre blanc with Thai
nuenaces.*

Solomillo de ternera con salsa perigord, setas de temporada y parmentier de calabaza asada.
Beef tenderloin with Périgord sauce, seasonal mushrooms, and roasted pumpkin parmentier.

POSTRE / DESSERT

Cremoso templado de chocolate con salsa de avellanas, vainilla y café con helado de castaña
con flor de sal.
*Warm chocolate cream with hazelnut, vanilla, and coffee sauce, served with chestnut ice cream
topped with fleur de sel.*

BODEGA / WINES

Blanco / White: Vionta | Albariño | D.O. Rías Baixas.
Tinto / Red: Las Quebradas Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante.
Espumoso / Sparkling wine: Vilarnau Brut Nature | Macabeo, Parellada y
Chardonnay | D.O. Cava.

Té o café.
Tea or coffee.

155 €

IVA incluido | VAT included