

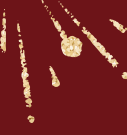
grupo marport



31 . 12 . 2026

LA NOCHE MÁS ESPECIAL DEL AÑO

MENÚ DE AÑO NUEVO



APERITIVOS · APPETIZERS · VORSPEISEN

Croqueta mediterránea de tartar de gamba

Mediterranean croquette with prawn tartare

Mediterrane Kroketten mit Garnelentatar

Arroz inflado relleno de mousse de espinacas

Puffed rice filled with spinach mousse

Gepuffter Reis gefüllt mit Spinatmousse

Montadito de vitello tonnato

Vitello tonnato on toasted bread

Vitello tonnato auf geröstetem Brot

PLATOS · MAIN COURSES · HAUPTGERICHTE

Vichyssoise trufada con huevo poché

Truffled vichyssoise with poached egg

Trüffel-Vichyssoise mit pochiertem Ei

Carpaccio de pulpo con vinagreta de mango

Octopus carpaccio with mango vinaigrette

Oktopus-Carpaccio mit Mango-Vinaigrette

Bacalao confitado con mermelada de tomate, puré de coliflor y tierra de aceitunas negras

Confit cod with tomato jam, cauliflower purée and black olive crumble

Kabeljau-Confit mit Tomatenmarmelade, Blumenkohlpüree und schwarzem Oliven-Crumble

Sorbete cítrico de menta

Citrus mint sorbet

Zitrus-Minz-Sorbet

Cilindro de carrillera envuelto en alga nori, con foie gratinado y puré de apionabo

Beef cheek roulade wrapped in nori seaweed, with gratinated foie gras and celeriac purée

Rinderbäckchen-Roulade im Nori-Algenmantel mit gratiniertem Foie gras und Selleriepüree

Lingote de cordero con muselina de boniato y chalota al vino tinto

Lamb loin with sweet potato mousseline and shallot in red wine

Lamm-Lingot mit Süßkartoffel-Mousseline und in Rotwein geschmorter Schalotte

POSTRE · DESSERT · DESSERT

Canelón de queso Idiazábal con salsa espejo de chocolate blanco y frutos rojos

Idiazábal cheese cannelloni with white chocolate mirror sauce and red berries

Idiazábal-Käse-Cannelloni mit weißer Schokoladenspiegelglasur und roten Beeren

199€/P.P

