



MENÚ DE NOCHEVIEJA

FELIZ 2027

Miguel Ángel Expósito, Chef del Restaurante Retama, y su equipo nos proponen una glamourosa Nochevieja llena de ilusión por el nuevo año

Cóctel de bienvenida:

Negroni de brandy de Jerez Lustau

Snacks:

Ostra acidulada con lomo de ciervo

Tartar de trucha sobre hoja de shiso y panceta ibérica

Trampantojo de cocktail de marisco y caviar Nacarii

Pazo Pegullal Heritage 2022

Rías Baixas

Mousse de foie gras de pato sobre hojaldre,
frutos rojos y piñones

Miut El Jabonero de Toro Albalá 2020

Montilla Moriles

Rodaballo asado con crema tostada y velouté de moluscos

Albamar O Esteiro Caiño 2023

Rías Baixas

Royal de cordero manchego en su jugo,
pastel de patata y láminas de trufa

Hoto de Vides Cencibel 2023

Tierra de Castilla

Texturas de chocolate Dubai y oro

V.M.C. Discordia I Dulce de Llámallo X

Tierra de Castilla

Café, infusiones y dulces navideños

Uvas de la suerte

José Michel et Fils Brut

Champagne

Cotillón—barra libre—DJ—música en vivo

Chocolate con churros de madrugada

235 €

IVA incluido