



Picalagartos

SKY BAR & RESTAURANT



Menú Nochevieja 2021



»» ENTRANTES ««

Jamón Ibérico

* * *

Terrina de foie guarnecida

Carpaccio de vaca vieja con ensalada de berros
y vinagreta de ajo confitado

Salpicón de marisco a nuestro estilo

* * *

Consomé con espuma de parmentier

»» PLATOS PRINCIPALES ««

Mero con salsa vizcaína

* * *

Paletilla de cordero y chalotitas glaseadas

»» POSTRE ««

Cremoso de chocolate con helado de leche fresca

* * *

Turrones y polvorones

* * *

Uvas de Nochevieja

Cotillón

»» BODEGA ««

Perrier Jouët grand brut (Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay)

José Pariente (Sauvignon blanc)

Marqués de Murrieta reserva (Tempranillo, Mazuelo, Graciano)

Retumba (Moscatel de grano menudo)



210€ por persona

Picalagartos

SKY BAR & RESTAURANT



New Year's Eve 2021



» STARTERS «

Iberian ham

* * *

Foie gras terrine with garnishes

Mature beef carpaccio with watercress salad
and confit garlic vinaigrette

Our special seafood salad

* * *

Consommé with foam of parmentier potato purée

» MAIN COURSES «

Grouper with biscayne sauce

* * *

Lamb shoulder served with glazed shallots

» DESSERT «

Chocolate mousse with fresh milk ice cream

* * *

Turrone and polvorone - traditional nougats
and shortbread cookies

* * *

New Year's Eve grapes

Party bags

» CELLAR «

Perrier Jouët grand brut (Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay)

José Pariente (Sauvignon blanc)

Marqués de Murrieta reserva (Tempranillo, Mazuelo, Graciano)

Retumba (Moscatel de grano menudo)



210€ per person

Picalagartos

SKY BAR & RESTAURANT