

bacao

MENÚ NOCHEVIEJA 2024-2025

PARA EMPEZAR

Mantequilla montada de pimientos del piquillo
acompañada de pan de pueblo (1,7)
Croquetas de langostinos, su tartar y huevas de
trucha (1, 2, 3, 7, 11, 12)

PRIMER PLATO

Crema de setas trufada (1, 7, 12)

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Bacalao confitado a la meunière con guarnición de
verduras de temporada (1, 2, 4, 7)
o
Solomillo de vaca con foie, reducción de vino tinto y
puré de patata (7, 12)

POSTRE

Nuestra locura dulce Edición Nochevieja 2024
Consultar alérgenos*

Bebidas No Incluidas

85,00 € + 10 % IVA

2025



1. GLUTEN | 2. CRUSTACEOS | 3. HUEVOS | 4. PESCADOS | 5. CACAHUETES | 6. SOJA | 7. LÁCTEOS |
8. FRUTOS SECOS | 9. APIO | 10. MOSTAZA | 11. SÉSAMO | 12. SULFITOS | 13. ALTRAMUZ | 14. MOLUSCOS

bacao

NEW YEAR'S EVE MENU 2024-2025

TO BEGIN WITH

Piquillo peppers whipped butter with rustic country bread

(1,7)

Prawn croquettes with tartare and trout roe (1, 2, 3, 7, 11, 12)

FIRST COURSE

Truffled mushrooms cream (1, 7, 12)

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

Confit cod with meunière sauce and seasonal
vegetables (1, 2, 4, 7)

o

Beef tenderloin with foie, red wine reduction, and
mashed potatoes (7, 12)

DESSERT

Our Sweet Fantasy – New Year's Eve 2024 Edition
Ask for allergens*

Drinks Not Included

85,00 € + 10 % VAT

2025



1. GLUTEN | 2. CRUSTACEANS | 3. EGGS | 4. FISH | 5. PEANUTS | 6. SOY | 7. DAIRY | 8. TREE NUTS | 9. CELERY | 10. MUSTARD | 11. SESAME | 12. SULPHITES | 13. LUPINE | 14. MOLLUSCS