

Menu Nochevieja
31 DE DICIEMBRE 2025

APERITIVO

Copa de cava Ostra con salsa ponzu Yema curada con espejo de patata y virutas de jamón

PRIMER PLATO

Carpaccio de setas con aliño de trufa, brotes y pistachos caramelizados

SEGUNDO PLATO*

Lomo de lubina salvaje con croute de cilantro y lima con texturas de zanahoria

TERCER PLATO*

Cochinillo con parmentier de tupinambo y gremolata de yuzu y castañas

POSTRE

Cristal de nieve

SOBREMESA

Petit fours navideños & cafés

Uvas de la suerte

Brindis con cava Oriol Rosell cuvee especial

& Cotillon

TINTO VIÑA POMAL SELECCIÓN 500 do. Rioja 100% | tempranillo

BLANCO LA CHARLA d.o. rueda | 100% verdejo

CAVA ORIOL ROSELL CUVEE ESPECIAL do. cava Xarello | macabeu y parellada

90 € POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

*Los platos principales (segundo y tercer plato) son a elegir

SERVICIOS EXTRAS:

Mini gin & tonic para brindar 6 €

Copa de gin & tonic 12 €

UPGRADE DE VINOS: 11 €

Tinto marqués de riscal reserva | d.o.ca rioja | tempranillo, graciano y mazuelo
Blanco pazo de señorans | d.o. rías baixas | 100% albariño.

+34 932 038 408 | reservas@santaclararestaurante.com



