

# MENÚ

## Nochevieja

Ensaladilla caramelizada.

Esencia de Mar y Tierra.

Caldo ave y cítricos suero de oveja.

Flor del campo de Cartagena, sobrasada vegetal y miel.

Bombón cítrico y hierbas de nuestro entorno.

Pan brioche acompañado de mantequilla de oveja y sal de San Pedro del Pinatar.

Péssoles, erizo y consomé ibérico de bellota.

Bogavante azul del mediterráneo.

Alcachofa, anguila y foie.

Pan de masa madre de centeno y trigo acompañado de aceite oliva virgen extra hojiblanca ecológico.

Pescado del día, beurre blanc y navajas.

Cordero lechal de Calblanque asado en su propio jugo.

Algarroba "Finca el Soto"

Uvas de la suerte y copa de cava

160€

*(por persona)*

*\*Bebida y café no incluidos*

*\*Opción maridaje por 120€*

*ma  
go  
ga*