



NOCHEVIEJA RESTAURANT SECRET

Menú 120€ por persona

Turnos: 19h y 21h

Cava de bienvenida

Amuse-bouche

Tosta de Tartar de Atún Rojo con Gel de Mandarina

Entrantes

Ensaladilla Rusa con Perdiz Escabechada

Tabla de Ibéricos Selectos: Jamón y Cecina de León

Pani Puri de Olleta Valenciana y su Esencia de Cocido

Croqueta Cremosa de Rebozuelos y Trompeta de la Muerte

Principales a elegir

Lubina con Escamas de Patata y Salsa de Curry Verde

Magret de Pato en Salsa de Mango y Foie Gras con Aligot

Canelones de Verduras de Temporada y Trufa rallada

Paella de Su Elección (a elegir de nuestra carta)

Postre

Profiteroles de Crema Inglesa de Naranja y Pistacho

(opción sin pistacho disponible)

Maridaje

Se incluye en el precio la primera copa de vino, cerveza, refresco o agua

Vinos: Selección de nuestra Bodega, blancos, rosados y tintos de las mejores denominaciones de origen españolas





NEW YEAR'S EVE RESTAURANT SECRET

€120 per person Menu

Seatings: 7pm & 9pm

Cava Welcome drink

Amuse-bouche

Red Tuna Tartare Toast with Mandarin Gel

Starters

Homemade Russian Salad with Pickled Partridge

Selected Iberian Platter: Cured Ham and León Beef Cecina

Pani Puri of Valencian 'Olleta' with its Traditional Stew Broth

Creamy Croquette with Chanterelles and Horn of Plenty

Mushrooms

Main Course Your choice

Sea Bass with Potato Scales and Green Curry Sauce

Duck Magret with Foie Gras and Mango Sauce, served with
Creamy "Aligot"

Seasonal Vegetable Cannelloni with Grated Truffle

A Paella of Your Choice (Selected from our à la carte menu)

Dessert

Profiteroles Filled with Orange Crème Anglaise and
Pistachios

(Option without pistachio available)

Pairing

Includes first glass of wine, beer, soft drink or water

Wines: Our Cellar Selection (White, Rosé, and Red Wines
from Spain's finest Designations of Origin)

