

ALBERTS

BAR & GRILL

New Year's Eve

Tuesday 31.12.24

130€ pp / €60 (under 10)

WELCOME CAVA & AMUSE BOUCHE

STARTERS

Carpaccio of A6 Wagyu beef

Truffle mayo, fresh sliced winter black truffle

OR

King prawn tempura

spicy mayo, lime

OR

Roasted Butternut Squash Salad (V)

*Thyme & rosemary roasted butternut squash, garden rocket,
parmesan cheese, walnuts, burnt butter vinaigrette*

MAIN COURSE

Nebraska Rib Eye Beef

Truffle and madeira red wine jus, buttered mashed potato, French beans

OR

Wild mushroom risotto (V)

Mixed wild seasonal mushrooms, shaved winter truffle

OR

Pan-seared Sea Bream

Garden pea purée, lemon jus, grilled broccolini, herbed baby potatoes

DESSERT PLATTER TO SHARE

Mini Sticky Date Pudding * Mini chocolate torte * Mini churros

ALBERTS

BAR & GRILL

Nochevieja

Martes 31.12.24

130€ pp / €60 (menos de 10 años)

COPA DE CAVA y APERITIVO

ENTRANTES

Carpaccio de ternera de Wagyu A6

Mayonesa de trufa y laminas finas de trufa negra de invierno

O

Tempura de langostino tigre

Mayonesa picante, lima

O

Ensalada de calabaza asada (V)

Calabaza asada con tomillo y romero, rúcula, queso parmesano, nueces y vinagreta de mantequilla

PRINCIPALES (A ELIGIR)

Lomo alto de Nebraska

Salsa de vino madeira a la trufa, puré de patata con mantequilla y judías verdes

O

Risotto de setas silvestres (V)

Setas de temporada, trufa de invierno

O

Dorada a la plancha

Puré de guisantes, limón, bimi a la parrilla y patatas baby a las hierbas

POSTRES PARA COMPARTIR

Mini pasteles de dátiles * Mini tarta de chocolate * Mini churros