



# CHRISTMAS EVE

## WELCOME COCKTAIL

-

## TAIYO

Millefeuille, braised shrimp, tomato and yuzu miso sauce

## GREEN LENTIL SOUP

With ginger, crispy bacon and rosemary

## TUNA SASHIMI

Marinated in soy sauce, Apulian stracciatella jamakake, nori seaweed and fresh wasabi

## BOLOGNESE LASAGNA

With a special touch

## OCTOPUS

Cooked at low temperature, sweet paprika cream, pak choi and Hoisin sauce

## RICE FLOUR RAVIOXO

stuffed with tiramisù

Wine and coffee

**75€**

(Maridaje de vinos +50€)



# VIGILIA DE NADAL

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

-

## TAIYO

Milhojas, gambas braseadas, tomate y salsa de miso yuzu

## SOPA DE LENTEJAS VERDES

Con jengibre, bacon crujiente y romero

## SASHIMI DE ATÚN

Marinado en salsa de soja, jamakake de stracciatella de Apulia, alga nori y wasabi fresco

## LASAÑA BOLOGNESE

Con un toque especial

## PULPO

Cocinado a baja temperatura, crema de pimentón dulce, pak choi y salsa Hoisin

## RAVIOXO

De harina de arroz relleno de tiramisù

-

Agua y café

**75€**

(Maridaje de vinos +50€)