

Menu de Nochevieja
New Year's Eve Menu
Silvesterkarte

www.hpcportocolom.com
+34 971 825 323

HPC
RESTAURANTE

Menú de nochevieja

APERITIVOS

Cava rosado con esferas de frambuesa.

Dúo de crujientes de mar y tierra
Atún rojo con crema de aguacate, ponzu y huevas de trucha.
Pato confitado con trufa y notas cítricas de naranja.

ENTRANTES

Vieira con beurre blanc de miso blanco, lima y aceite de cilantro.

Crema fina de boletus y setas de temporada con espuma de parmesano, avellanas tostadas y aceite de trufa.

SEGUNDOS

Rape asado con almejas en su jugo, bisque de marisco y vegetales.

Granizado de mandarina, lima y jengibre.

Lingote de osobuco de ternera glaseado en su propio jugo, acompañado de puré cremoso.

POSTRE

Cremoso de chocolate con praliné de avellana, bizcocho aireado de cacao y un toque de mandarina.

125€

INCLUYE UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN · SURTIDO DE TURRONES
OPCIÓN DE BARRA LIBRE DE 00:00 A 02:00
SILVER: 25€ - PREMIUM 45€

HPC
RESTAURANTE

New year's eve dinner

APPETISER

Rosé cava with raspberry pearls.

Crispy surf and turf duo
Red tuna with avocado cream, ponzu and trout roe.
Duck confit with truffle and citrus notes of orange.

STARTERS

Scallop with white miso beurre blanc, lime and coriander oil.

Creamy boletus and seasonal mushroom soup with Parmesan foam, toasted hazelnuts and truffle oil.

MAIN COURSES

Roasted monkfish with clams in their own juices, seafood bisque and vegetables.

Mandarin, lime and ginger granita.

Glazed veal osso buco in its own juices, served with creamy mashed potatoes.

DESSERT

Cremoso de chocolate con praliné de avellana, bizcocho aireado de cacao y un toque de mandarina.

125€

INCLUDES LUCKY GRAPES, NEW YEAR'S EVE PARTY FAVOURS AND AN ASSORTMENT OF TRADITIONAL SPANISH NOUGAT.
OPEN BAR AVAILABLE FROM 00:00 A 02:00
SILVER: 25€ - PREMIUM 45€

HPC
RESTAURANTE

Silvester menu

APERITIFS

Rosé-Cava mit Himbeerperlen.

Knuspriges Duo aus Meer und Land
Roter Thunfisch mit Avocadocreme, Ponzu und Forellenkaviar.
Entenconfit mit Trüffel und feinen Orangennoten.

VORSPEISEN

Jakobsmuschel mit Beurre blanc aus weißem Miso, Limette und Koriander öl.

Feine Creme aus Steinpilzen und saisonalen Pilzen mit Parmesanschaum, gerösteten Haselnüssen und Trüffelöl.

HAUPTGERICHTE

Gebratener Seeteufel mit Venusmuscheln im eigenen Sud, Meeresfrüchte-Bisque und Gemüse.

Granité von Mandarine, Limette und Ingwer.

Glasiertes Kalbsossobuco im eigenen Jus, serviert mit cremigem Kartoffelpüree.

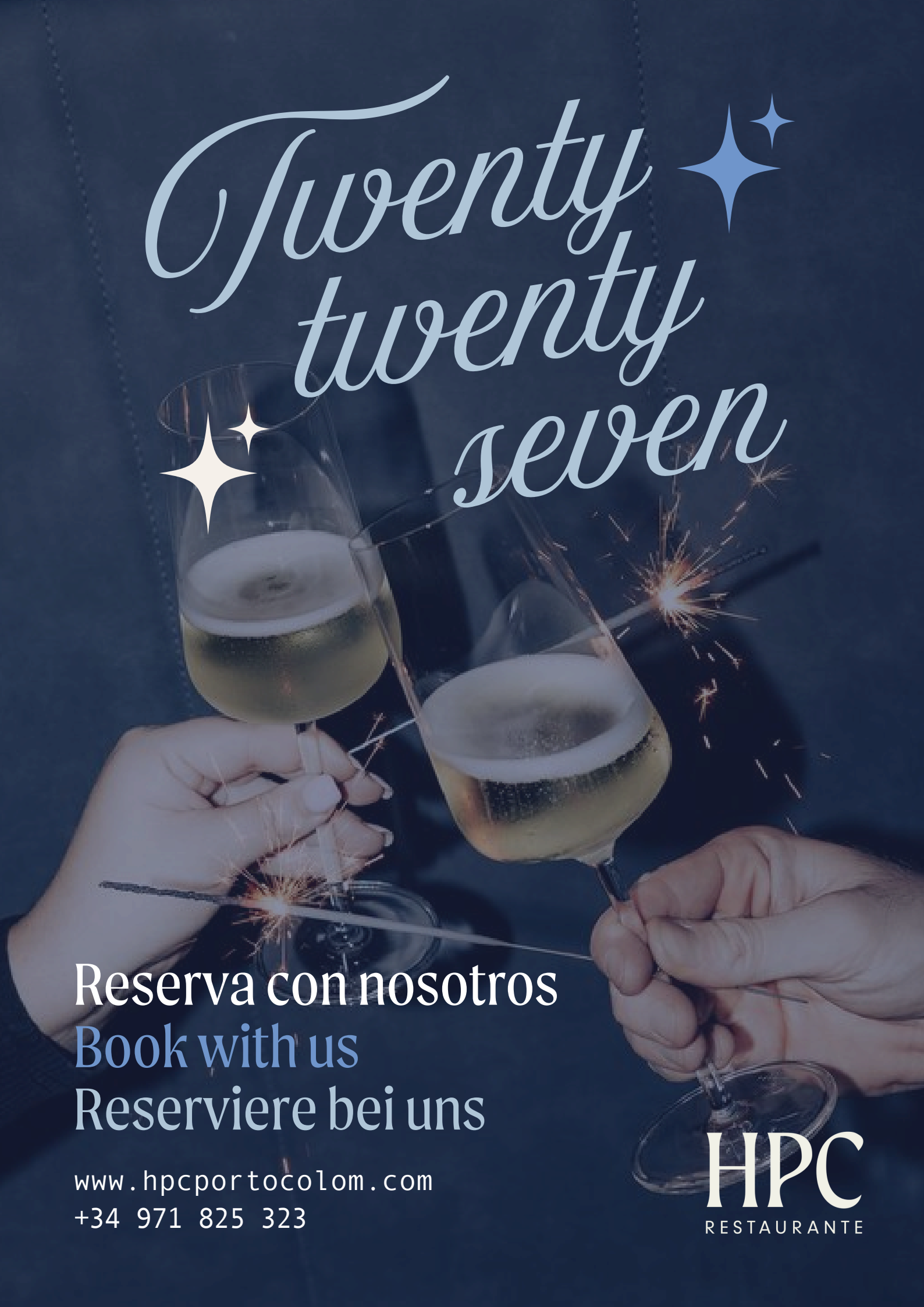
DESSERT

Schokoladencreme mit Haselnusspraliné, luftigem Kakaobiskuit und einem Hauch Mandarine.

125€

INKLUSIVE GLÜCKSTRAUBEN, SILVESTER-PARTYARTIKELN UND EINER AUSWAHL TRADITIONELLER SPANISCHER TURRÓN-SPEZIALITÄTEN.
GETRÄNKEFLATRATE VON 00:00 BIS 02:00 UHR VERFÜGBAR.
SILVER: 25€ - PREMIUM 45€

HPC
RESTAURANTE


Twenty twenty seven
Reserva con nosotros
Book with us
Reserviere bei uns
www.hpcportocolom.com
+34 971 825 323
HPC
RESTAURANTE