

Menú fin de año New Years Eve Menu

RESTAURANTE CASA CARLOS

APERITIVOS

- Gilda.
- Langostino crujiente sobre panipuri relleno de guacamole y mahonesa de Kimchi.
- Uramaki vegetal.



ENTRANTES

Crema de porrusalda con bacalao confitado, aceite de almendras y brotes de guisantes.



PESCADO

Lubina rellena de salmón ahumado y shitake con salsa de crustáceos y verduritas thai.



CARNE

Costilla de angus en su jugo ahumado con puré de patata trufado y puerro a la brasa.



POSTRE

Mousse de mango con garnache de chocolate blanco y cristales de pera

BOLSA DE COTILLÓN, UVAS DE LA SUERTE, FUEGOS ARTIFICIALES Y D.J
Horario: 20:00h a las 2:00am
(Bebidas no incluidas)

98€ P.P
(I.G.I.C No incluido)

APPETIZERS

- Gilda.
- Crispy prawn on panipuri stuffed with guacamole and Kimchi mayonnaise.
- Vegetable uramaki



STARTER

Porrusalda cream with confit cod, almond oil and pears shoots.



FISH

Stuffed sea bass with smoked salmon a shitake with crustacean sauce and thai vegetables.



MEAT

Angus rib in it's smoke juice with truffed mashed potatoes and grilled leek.



DESSERT

Mango mousse whit white chocolate garnache and pear crystals.

COTILLON BAG, LUCKY GRAPES, FIREWORKS AND D.J
Hours:8:00p.m to 2:00a.m
(Drinks not included)

98€ P.P
(I.G.I.C No incluido)