

SOPHIE

GASTROBAR

MENÚ AÑO NUEVO · NYE MENU

ENTRADAS FRÍAS · COLD STARTERS

Tartar de atún rojo, mango y crujiente de arroz

Red tuna tartare with mango and crispy rice

Tosta de Stracciatella, jamón ibérico de bellota y mermelada de higos

Stracciatella toast with Iberian acorn-fed ham and fig jam

ENTRADAS CALIENTES · HOT STARTERS

Rigatoni relleno de rabo de toro y demiglace

Rigatoni stuffed with oxtail and demi-glace sauce

Zamburiñas al curry rojo y caviaroli de sésamo

Red curry scallops with sesame caviaroli

PRIMERO · FIRST COURSE

Vieras, alcachofas confitadas y nuestro kimchi

Scallops, confit artichokes, and our kimchi

SEGUNDO · SECOND COURSE

Solomillo de vaca vieja con parmentier al romero y rebosuelos trufados

Aged beef sirloin with rosemary-infused parmentier

and truffle-infused chanterelles

POSTRES · DESSERTS

Volcán de chocolate con helado de vainilla de Madagascar

Chocolate volcano with Madagascar vanilla ice cream

Sorbete de mango

Mango sorbet

BODEGA · CELLAR

VINO BLANCO · **WHITE WINE** - R. Bilbao Rueda Verdejo

VINO TINTO · **RED WINE** - R. Bilbao Edición Limitada Garnacha

CAVA - Perelada Brut Reserva

UPGRADE +10€

VINO BLANCO · **WHITE WINE** - Rebeldes Blanco. Montsant · Garnacha Blanca · Macabeo

VINO TINTO · **RED WINE** - Piedra Natural. Toro · Tinta de Toro

CHAMPAGNE - Pommery Brut Apanage

125€ *por persona*
per person

Por último, uvas de la suerte, cotillón y entrada a Club 61

Finally, lucky greaps, party favors and entry to Club 61