



## MENÚ FIN DE AÑO 2023

### APERITIVOS

Capuccino de crema de alcachofas con espuma de idiazábal y virutas de Jamón D.O. Guijuelo  
Erizo de mar gratinado con gamba roja a la Donostiarra

### ENTRANTES

Tartar de lomo alto de wagyu A5 sobre tuétano con wasabi fresco y caviar beluga  
Huevo benedictino Alba con muffin inglés, pastrami, holandesa y trufa  
Coulant de pato con núcleo de foie, setas silvestres y salsa de granada

...

Cocktail Alba Granados a la brasa de carbón

### PLATO PRINCIPAL

Rosti de patata con solomillo de ternera y queso brie trufado fundido.  
Suprema de lubina salvaje a la brasa con spaghetti de tinta de calamar, crema de almendra  
y espárragos blancos.

### POSTRES

Dados de fondant de chocolate al 70% con helado de avellana  
Turrón, cotillón y uvas de la suerte  
Café o té

### BODEGA

Louis Latour Ardèche Chardonnay  
Pago Capellanes Crianza D.O Rioja  
Champagne Mum Gordon Rouge

**Precio: 210€ (Iva incl.)**

Recomendamos llegar entre 20h -21h

La cena tendrá lugar en la sala principal a las 21h. A las 23.45h ofrecemos las Uvas de la Suerte y una copa de champagne en nuestra sala cocktail Bar BALA.

Habrà Dj hasta las 2.30 am

Para confirmar la reserva solicitamos el pago de la totalidad por adelantado.

Email: [reservasgranados@grupalba.com](mailto:reservasgranados@grupalba.com)

HAPPY  
New Year!

HAPPY  
New Year!