

APERITIVOS

- **Jamón 100% ibérico de bellota**
Inicio elegante, sabor intenso y textura untuosa
Maridaje: Malabrigo-Ribera del Duero (Cepa 21)
- **Empanada casera de zamburiñas y pulpo**
Delicado y marino, con textura tierna
Maridaje: Terras Gaudas O Rosal - D.O Rías Baixas
- **Consomé de cigalitas y berberechos**
Limpio y aromático, prepara el paladar
Maridaje: Terras Gaudas O Rosal - D.O Rías Baixas

ENTRANTE

- **Alcachofas al carbón con carabinero y yema de huevo de codorniz cruda**
Tierra y mar en armonía, toque. ahumado y cremoso.
Maridaje: Terras Gaudas O Rosal - D.O Rías Baixa - G.H

PLATOS PRINCIPALES

- **Tiradito de lubina con caviar, huevas de trucha y encurtidos caseros**
Fresco y delicado, contraste de. salinidad y acidez
Maridaje: Terras Gaudas O - D.O Rías Baixa
- **Solomillo de vaca vieja a la parrilla con foie gras y salsa de mantequilla**
Maridaje: Malabrigo-Ribera del Duero (Cepa 21)

POSTRE

- **Tiramisú casero**
Cremoso y dulce, cierre elegante

Aforo mínimo 30 personas. En caso de no alcanzarse el evento podrá ser cancelado.

250 € + 50€ BARRA LIBRE

RESERVAS E INFORMACIÓN

913 091 357 - restauranteladivina.es

Menú Nochevieja 2025