

## APERITIVOS

- **Jamón 100% ibérico de bellota**  
*Inicio elegante, sabor intenso y textura untuosa*  
Maridaje: Malabriga-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: Malabriga-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 IFORMACIÓN**

913 091 357 - restauroteladivina.es

*Menú Nochevieja 2025*