

Menú Fin de Año New Year's Eve Menu.

Bienvenida | Welcome

- Ponche navideño de bienvenida con polvorón salado | Christmas punch with savory shortbread

Entrantes | Appetizers

- Coctél de gambas reversionado | Modernized shrimp cocktail
- Percebes gallegos al vapor | Steamed galician barnacles
- 1/2 Bogavante en 2 salsas | ½ lobster in two sauces

Segundos | Main courses

- Suprema de merluza con pil-pil de limón | Hake supreme with lemon pil-pil sauce
- Solomillo wellington | Beef wellington

Postre | Dessert

- Montblanc de castañas | Chestnut montblanc
- Surtido navideño y cotillón | Christmas sweet selection and party favors

Vinos | Wines

- VINO BLANCO | WHITE WINE:
Tricó: Albariño | D.O. Rías Baixas
- VINO TINTO | RED WINE:
Sitta Finca El Molinero: uvas autóctonas de viñedos viejos | Grandes vinos atlánticos
- CHAMPAGNE:
Möet&Chandon Brut Imperial: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | A.O.C. Champagne

195€ persona | person

viu Restaurant

viurestaurant.com

 viurestaurant