



# EL HOMBRE PEZ

## MENÚ NOCHEVIEJA

Bienvenida con copa de champagne.

### ENTRANTES

Tartar de atún rojo al tikka masala, tobiko naranja esferas de maracuyá, mayonesa de edamames y coral de gamba roja.

Rissoto de Boletus trufado con magret de pato y mayonesa de ajo y pimiento piquillo asado.

### PRINCIPALES

Pulpo aromatizado con flor de jamaica y remolacha, sobre trixart de patata asada mayonesa de ajo negro, tinta de calamar y espuma de cítricos.

Entrecot madurado acompañado de pimientos de padrón y mermelada de piquillos.

### POSTRE

Tarta de queso, crema y Tresviso.

### INCLUYE

Todo acompañado de cheese nan y pan de frutos secos.

Cada dos personas a elegir una botella de vino:

Vino Blanco

El Hombre Pez (Rueda)

Finca Rio Negro (Castilla)

Vino Tinto

Legaris (Ribiera del Duero)

Sierra del Cantabria (Rioja)

**DJ | COTILLÓN | CELEBRACIÓN 12 UVAS**  
**“HASTA EL AMANECER”**

**200€/persona**

**IVA INCLUIDO**

+34 910 588 001 | [elhombrepez@khazuria.com](mailto:elhombrepez@khazuria.com)

Calle Velázquez 102, Madrid