



NEW YEAR MENU

*Menú de Nochevieja*

**almar**  
TENERIFE  
*Gastro - Sentidos*



# *New Year menu*

## **CHEF APERITIFS:**

Sassi

Ciambella with red prawn

## **SMOKED ELL**

kiwi avocado sauce, hazelnut crumble

## **RAVIOLO LOBSTER**

Green Apple and Parsley gel, black garlic crumble.

## **TATAKI WAGYU**

Daikon Osmosi, Paprika mayo, red pickled onion, Wagyu sauce

## **DUCK MAGRET**

corn puree, orange duck demi- glace, mini carrot in lemon juice

## **WHITE CHOCOLATE TEXTURES WITH RASPBERRIES AND CHAMPAGNE**

**130€**

Tax not included



# Menü de Nochevieja

## APERITIVOS DEL CHEF

Sassi  
Ciambella con gamba roja

## ANGUILA AHUMADA

Salsa de kiwi y aguacate, crumble de avellanas

## RAVILO DE BOGAVANTE

Gel de manzana verde y perejil, crumble de ajo negro

## TATAKI DE WAGYU

Daikon Osmosi, mayonesa de pimentón, cebolla roja encurtida, salsa de wagyu

## MAGRET DE PATO

Puré de maíz, demi-glace de pato a la naranja, mini zanahorias en zumo de limón

## TEXTURAS DE CHOCOLATE BLANCO CON FRAMBUESAS Y CHAMPÁN

130€

IGIC no incluido