

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

tracatrà
tapas, rumbas y flores

FIESTA, RUMBA Y CENA DE GALA
Año Nuevo 2026

Ostra de Normandía con mantequilla de piparra

Normandy oyster with piquillo pepper butter

Gilda de ventresca de atún Balfego, pulpo y anguila ahumada

Gilda of Balfego tuna belly, octopus and wet eel

Mini donut de foie gras sobre brioche de higos

Mini foie gras donut on fig brioche

Bocado de tartar de vieiras con papada ibérica de bellota y caviar real Osetra

Scallop tartare bite with acorn-fed Iberian joel and Osetra caviar

Cecina de Wagyu con crema trufada y almendras tostadas

Wagyu beef jerky with truffle cream and toasted almonds



Crema de bogavante con salicornia y toques de eneldo

Lobster bisque with samphire and hints of dill

Lomo de lenguado al pilpil, gamba roja del Mediterráneo y puré de coliflor tostado

Sole fillet in Pil-Pil sauce, Mediterranean red prawn, and roasted cauliflower purée

Tournedó de Wagyu a la brasa Jospier con patata crocante y crema de cebolla asada

Jospier-grilled Wagyu tournedos with crispy potato and roasted onion cream



Bizcocho de vermut “El bandarra”, helado de mascarpone, kumkuat y avellanas

*Vermouth ‘El bandarra’ sponge cake, mascarpone ice cream,
kumquat and hazelnuts*

Trufas artesanas de avellana y chocolate

Handmade hazelnut and chocolate truffles

Uvas de la suerte

Lucky grapes

VINO BLANCO SENSACIONAL D.O. VERDEJO

White wine Sensacional D.O Verdejo

VINO TINTO BOCOS ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO

Red wine Bocos Roble D.O Ribera del Duero



MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

CON BOTELLA DE MOËT CHANDON
PARA 2 PERSONAS

CON BOTELLA DE CAVA
Juvé & Camps
PARA 2 PERSONAS

230 €

195 €

Precio x persona
IVA/VAT incl.

CENA DE GALA, FIESTA Y RUMBA
PERFORMED AND HOSTED BY



LOS DEL BARRIO

Dress code: Guapísimos/as