



CATBARET
NEW YEARS EVE

@MOSHFUNKITCHEN

CATBARET

NEW YEARS EVE MENU

APERITIVOS APPETIZERS

Nigiri crujiente con tartar de atún y trufa
Crunchy Nigiri with tuna tartare and truffle

Nigiri de wagyu con foie
Wagyu and foie Nigiri

ENTRANTE STARTER

Tartar de carabinero aliñado con cítricos, espuma de sus cabezas y arroz suflado
King Prawn tartare marinated with citrus, seafood foam and puffed rice

PRINCIPALES MAINS

Ravioli de setas y trufa con caldo ramen de hongos
Mushroom and truffle ravioli with fungi ramen

Carret de lenguado con zanahoria en textura de puré y tartar
Sole rack with different carrot textures, puré and tartar

Wagyu madurado, milhojas de daikon y queso corte, terminado con Demi - Glace
Matured Wagyu , cheese and daikon millefeuille, topped with Demi-Glace

POSTRE DESSERT

Chocolate, Almendra y su cítrico
Chocolate, Almond and citrus

(12 uvas de la suerte)
12 lucky grapes

CHAMPAGNE: MUMM CORDON ROUGE
WHITE WINE: POUILLY - FUISSÉ ALBERT BICHOT 2020, Borgoña, Chardonnay
RED WINE: TALLA V.S. 2018, Ribera del duero, Tempranillo

320€ / PP

EAT DRINK PARTY CHEERS REPEAT

