

2022

New Year's Eve

Menu Cena

Aperitivo Champán y ostras Gillaudeau

Ceviche Corvina | Tom Ka Gai

Bacalao braseado | esparrago blanco | avellana | lima

Tartar de gamba roja | caviar Beluga | frambuesa ahumada | mango

Ravioli | seta porcini | trufa blanca | manchego | almendra

Lubina | plancton alioli | Ikura caviar | edamame

Sorbete Piña Colada

Buey al Amarone | crema guisantes | patata | calabaza

Postre San Silvestre 2023

Cena y fiesta 380€

NUDOS
Lounge

Mar de Nudos
RESTAURANT & MODERN BRASSERIE

GRAN FIESTA POST CENA EN NUDOS LOUNGE. Reserva de mesa por adelantado en reservas@mardenudos.com

2022
New Year's Eve

Silvester Menu

Aperitif Champagne & Oyster Gillardeau

Ceviche Meagre cone | Tom Ka Gai

Cod | white asparragus | hazelnut | lime

Tartar of red prawn | caviar Beluga | smoked raspberry | mango

Ravioli | porcini mushroom | white truffle | manchego | almond

Seabass | plancton alioli | Ikura caviar | edamame

- Piña Colada Sorbet

Beef in Amarone | peascream | potatoe | pumpkin.

Dessert San Silvestre 2023

Dinner & Party 380€

NUDOS
Lounge

Mar de Nudos
RESTAURANT & MODERN BRASSERIE

BIG PARTY AFTER DINNER AT NUDOS CLUB. Table reservation in advance at reservas@mardenudos.com

2022

New Year's Eve

Menü Silvester

Aperitif Champagner und Austern Gillaudeau

Ceviche Adlerfisch Hörnchen | Tom Ka Gai

Kabeljau | weisser Spargel | Haselnuss | Limette

Tartar von Roten Gambas | Caviar Beluga | geräucherte Himbere | Mango

Ravioli | Steinpilz | Weisse Trüffel | Manchego | Mandel

Wolfsbarsch | Plankton Alioli | Ikura Caviar | Edamame

Piña Colada Sorbet

Rind in Amarone | Erbsencreme | Kartoffel | Kürbis

Dessert San Silvestre 2023

Dinner & Party 380€

NUDOS
Lounge

Mar de Nudos
RESTAURANT & MODERN BRASSERIE

GROSSE PARTY NACH DEM ABENDESSEN IM NUDOS CLUB. Tischreservierung im Voraus unter reservas@mardenudos.com