La Barra
DE Ultramarines

Cena de gala
FIN DE AÑO 2026

SNACKS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

CROQUETA DE GAMBA ROJA

ZAMBURIÑA
con jugo de piparras

ENTRANTES

STEAK TARTAR

CARABINERO A LA BRASA
con salsa española y coliflor encurtida

PRINCIPALES

SUQUET DE SALMONETE AL HORNO Y GAMBA ROJA

LINGOTE DE COCHINILLO ASADO
crema de ajo y melocotón a la parrilla

POSTRE

MOUSSE DE CHOCOLATE Y TURRÓN

MARIDAJE

D.O. BIERZO
MAURO
Godello

D.O. RIBERA DEL DUERO
PSI
DOMINIO DE PINGUS
Tinta Fina, Garnacha

D.O. CHAMPAGNE
POL ROGER
BRUT RÉSERVE
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

370€
POR PERSONA

COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE
OPEN BAR en nuestro rooftop Reposado Bar + 250€