



ESTD

1857

LA MOMA
GASTRONOMICA

Menú de nochevieja 2024
[ENG - ESP]

Aperitivo

COPA DE CAVA BRUT NATURE DE BIENVENIDA.

GILDAS DE CAMARÓN, TOMATE SECO, ANCHOA, ACEITUNA Y PIPARRAS.

Entrantes al centro de la mesa

CROQUETÓN DE SETAS, MAYONESA DE TRUFA Y PIMIENTA NEGRA.

CARPACCIO DE LANGOSTINOS CON MAYONESA DE LIMA Y CAVIAR
"ROYAL BAERII".

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100 % CURADO 4 AÑOS.

Mini cocktail "Sorbete de Agua de Valencia"

Principales individuales (a elegir)

RODABALLO BRASEADO CON
EMULSIÓN DE AZAFRÁN Y
BRÓCOLI BIMBI.

SOLOMILLO CHATEAUBRIAND DE
VACA, DEMI GLACE DE ESTRAGÓN,
CEBOLLAS GLASEADAS Y CREMOSO
DE CHIRIVÍA.

Postre

PAVLOVA DE MERENGUE ITALIANO, QUESO MASCARPONE, ARÁNDANOS,
FRESAS Y AVELLANAS.

Agua mineral y servicio de pan.
Cotillón y uvas de la suerte.

BEBIDAS NO INCLUIDAS.
EL SERVICIO DARÁ INICIO A LAS 21:00

95,00€

Appetizer

WELCOME GLASS OF BRUT NATURE CAVA.
SHRIMP GILDAS, DRIED TOMATO, ANCHOVY, OLIVE AND CHILLI PEPPERS.

Starters to share

MUSHROOM CROQUETTES, TRUFFLE MAYONNAISE AND BLACK PEPPER.

PRAWN CARPACCIO WITH LIME MAYONNAISE AND “ROYAL
BAERII” CAVIAR.

IBERIAN ACORN HAM 100% CURED FOR 4 YEARS.

Mini cocktail “Valencia Water Sorbet”

Main course to choose

BRAZED TURBOT WITH SAFFRON
AND BROCCOLI BIMI EMULSION.

CHATEAUBRIAND BEEF TENDERLOIN,
TARRAGON DEMI GLACE, GLAZED
ONIONS AND PARSNIP PARMENTIER.

Postre

ITALIAN MERINGUE PAVLOVA WITH MACARPONE CHEESE, BLUEBERRIES,
STRAWBERRIES AND HAZELNUTS.

Mineral water and bread service.
Party bag and grapes of luck.

DRINKS NOT INCLUDED.
THE SERVICE WILL START AT 9:00 PM.

95,00€

¡Feliz año nuevo!
New year's eve!