



ESTD

1857

**LA MOMA**  
GASTRONOMICA

Menú de nochevieja 2024  
[ENG - ESP]

## Aperitivo

COPA DE CAVA BRUT DE LA CASA DE BIENVENIDA.  
LÁMINAS CRUJIENTES DE PAN TOSTADO PATE DE FOIE Y OREJONES.

## Entrantes al centro de la mesa

OSTRA VALENCIANA “LES PERLES” CON ESPUMA DE PISCO SOUR Y  
GELATINA DE MOSCATEL.

CECINA DE VACA, ALMENDRAS, LASCAS DE QUESO PARMESANO REGGIANO  
Y ACEITE DE TRUFA NEGRA.

CARPACCIO DE LANGOSTINOS, CAVIAR DE OLIVA NEGRA, HUEVAS DE SALMÓN,  
VINAGRETA DE JENGIBRE LIMA, SAL NEGRA Y MICRO BROTES DE GUISANTES.

## Mini cocktail “Old Fashion” de nuestra barra

## Principales (a elegir)

LOMO DE BACALAO CONFITADO  
SOBRE RISOTTO DE ALBAHACA,  
PIÑONES, SALSA NEGRA DE  
PUERROS ASADOS Y ALGA CODIUM.

CARRILLERAS DE TERNERA EN  
SALSA DE OPORTO, LÁGRIMAS DE  
MANZANA CARAMELIZADA Y  
CHALOTAS FRANCESAS GLASEADAS.

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 CAVA.  
CRISPY SLICES OF TOASTED BREAD, FOIE PATE AND DRIED APRICOTS.

## Starters to share

VALENCIAN OYSTER "LES PERLES" WITH PISCO SOUR FOAM  
AND MUSCAT GELATIN.

CURED MEAT, ALMONDS, PARMESAN REGGIANO CHEESE AND  
BLACK TRUFFLE OIL.

PRAWN CARPACCIO, BLACK OLIVE CAVIAR, SALMON ROE,  
GINGER-LIME VINAIGRETTE, BLACK SALT AND MICRO PEA SPROUTS.

## "Old Fashion" mini cocktail from our bar

## Main course to choose

CONFIT COD LOIN ON BASIL  
RISOTTO, PINE NUTS, ROASTED  
LEEK BLACK SAUCE AND CODIUM  
SEAWEED.

VEAL CHEEKS IN PORT  
SAUCE, CARAMELIZED APPLE  
AND GLAZED FRENCH  
SHALLOTS.

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!