

Silvester A B E N D

Champagner & Fingerfood

Hausgemachtes Brot mit Oliven und gesalzener Butter

Frischkäse mit Miso und Carasau-Brot

Sashimi von Jakobsmuscheln in zwei verschiedenen Texturen
mit "leche de tigre" und frischen Kräutern

Rinder-Ramen-Brühe mit Fleisch-Wonton

Wilder Wolfsbarsch mit asiatischem Gemüse-Ratatouille

Tenderloin Wellington mit Kartoffeln

Nougat-Semifreddo mit Pistazienstreuseln und Joghurtschaum

Zwölf Neujahrs Glückstrauben, Confect und Überraschungen

165 €

MOLA

Nache VIEJA

Champán y aperitivos

Pan casero con aceitunas y mantequilla salada

Crema de queso con miso y pan de Carasau

Sashimi de vieira en dos texturas diferentes
con leche de tigre y hierbas frescas

Caldo ramen de ternera con wonton de carne

Lubina salvaje con pisto de verduras asiáticas

Solomillo wellington con patatas

Semifrío de turrón con crumble de pistacho y espuma de yogur

Doce uvas de la suerte, dulces y sorpresas de Año Nuevo

165 €

MOLA

New year's
EVE

Champagne & finger food

Homemade bread with olives and salted butter

Cream cheese with miso and Carasau bread

Scallop sashimi in two different textures
with tiger milk and fresh herbs

Beef ramen broth with meat wonton

Wild sea bass with asian vegetable ratatouille

Tenderloin wellington with potatoes

Nougat semifreddo with pistachio crumble and yogurt foam

Twelve lucky New Year's grapes, treats and surprises

165 €

MOLA