

# Menú de Nochevieja 2024

**Jamón ibérico** y quesos de Ávila

**Crema de carabineros** con vieira a la plancha y sal de naranja

**Milhojas de queso Monte Enebro** con membrillo de Ávila, foie de oca y crema de mango

**Tomate de cultivo ecológico** con codorniz escabechada y tartar de aguacate y granada

**Gambones** con tocineta ibérica ahumada, mahonesa de kimchi y aromatizados al

**Centro de alcachofa** confitadas en aceite de oliva con crema de calabaza y almejas a la marinera

**Corvina al horno** con verduras de invierno, helado de mostaza antigua y aire de tomate

**Suprema de cochinillo lechal** a baja temperatura y salsa de su jugo

**Coulant de praliné** de turrón con helado y tierra de chocolate blanco

Vino Blanco D.O. Godello

Vino tinto Crianza D.O. Ribera del Duero

Cava, uvas y turrones



**EL MILANO REAL**