

SOPHIE

GASTROBAR

MENÚ AÑO NUEVO · NYE MENU

ENTRADAS FRÍAS · COLD STARTERS

Tartar de atún rojo, mango y crujiente de arroz

Red tuna tartare with mango and crispy rice

Tosta de Stracciatella, jamón ibérico de bellota y mermelada de higos

Stracciatella toast with Iberian acorn-fed ham and fig jam

ENTRADAS CALIENTES · HOT STARTERS

Rigatoni relleno de rabo de toro y demiglace

Rigatoni stuffed with oxtail and demi-glace sauce

Zamburiñas al curry rojo y caviaroli de sésamo

Red curry scallops with sesame caviaroli

PRIMERO · FIRST COURSE

Vieras, alcachofas confitadas y nuestro kimchi

Scallops, confit artichokes, and our kimchi

SEGUNDO · SECOND COURSE

Solomillo de vaca vieja con parmentier al romero y rebosuelos trufados

*Aged beef sirloin with rosemary-infused parmentier
and truffle-infused chanterelles*

POSTRES · DESSERTS

Volcán de chocolate con helado de vainilla de Madagascar

Chocolate volcano with Madagascar vanilla ice cream

Sorbete de mango

Mango sorbet

BODEGA · CELLAR

VINO BLANCO · **WHITE WINE** - R. Bilbao Rueda Verdejo

VINO TINTO · **RED WINE** - R. Bilbao Edición Limitada Garnacha

CAVA - Perelada Brut Reserva

UPGRADE +10€

VINO BLANCO · **WHITE WINE** - Rebeldes Blanco. Montsant · Garnacha Blanca · Macabeo

VINO TINTO · **RED WINE** - Piedra Natural. Toro · Tinta de Toro

CHAMPAGNE - Pommery Brut Apanage

125€ *por persona*
per person

Por último, uvas de la suerte, cotillón y entrada a Club 61

Finally, lucky greaps, party favors and entry to Club 61

SOPHIE

GASTROBAR

MENÚ VEGETARIANO AÑO NUEVO NYE VEGGIE MENU

ENTRADAS FRÍAS · COLD STARTERS

Tartar de tomate y fresas con creme fraiche y albahaca
Tomato and strawberry tartare with crème fraîche and basil
Roll de aguacate relleno de escalivada y emulsión de ajo negro
Avocado roll stuffed with escalivada and black garlic emulsion

ENTRADAS CALIENTES · HOT STARTERS

Velouté de boniato, sal de tomillo y chips de tubérculos
Sweet potato velouté, thyme salt, and tuber chips
Texturas de alcachofa
Artichoke textures

PRIMERO · FIRST COURSE

Burrata con tomates confitados en soja y albahaca
Burrata with soy-confit tomatoes and basil

SEGUNDO · SECOND COURSE

Canelón relleno de boletus, bechamel con trufa negra y chips de alcachofa
Cannelloni stuffed with boletus, black truffle bechamel, and artichoke chips

POSTRES · DESSERTS

Volcán de chocolate con helado de vainilla de Madagascar
Chocolate volcano with Madagascar vanilla ice cream
Sorbete de mango
Mango sorbet

BODEGA · CELLAR

VINO BLANCO · WHITE WINE - R. Bilbao Rueda Verdejo
VINO TINTO · RED WINE - R. Bilbao Edición Limitada Garnacha
CAVA - Perelada Brut Reserva

UPGRADE +10€

VINO BLANCO · WHITE WINE - Rebeldes Blanco. Montsant · Garnacha Blanca · Macabeo
VINO TINTO · RED WINE - Piedra Natural. Toro · Tinta de Toro
CHAMPAGNE - Pommery Brut Apanage

115€ *por persona*
per person

Por último, uvas de la suerte, cotillón y entrada a Club 61
Finally, lucky greaps, party favors and entry to Club 61