



MAHASTI

GASTRONOMIC WINE BAR

Cena de Noche Vieja, Lunes 31 de Diciembre de 2018 de la mano del Chef Juan Carlos Ferrando
Dîner de Réveillon, Lundi 31 Décembre 2018 élaboré par notre Chef Juan Carlos Ferrando

Champagne de Bienvenida – Champagne de Bienvenue

Clos Marsalette 2013
Pessac Léognan, Bordeaux

Remirez de Ganuza Reserva
Rioja

Lanzaga C.V. de Telmo Rodriguez 2010
Rioja

Cap de Faugères 2012
Castillon, Côtes de Bordeaux

Moscatel MR. Cía Vinos Telmo Rodriguez
Málaga

Bogavante del Cantábrico asado, Crema de Aguacate,
Tomate al Tomillo y pequeños brotes
*Homard du Cantabrique grillé, Crème d'Avocat, Tomates parfumées
au Thym et Germes d'Haricots*

Crema de Puerros horneados, Vieiras, Ensalada marina y Caviar
Crème de Poireaux cuits au four, Coquilles St Jacques,
Salade de la Mer et Caviar

Taco de Mero al Vapor, Parmentier de Patata y jugo de Trufa
*Mérou à la vapeur, Parmentier de Pommes de Terre
et Jus de Truffe*

Solomillo de Ternera, Cebollas al Vino Tinto y Salsa Périgourdine
Faux filet de Veau, Oignons au Vin Rouge et Sauce Périgourdine

Fondant de Chocolate templado, Crema de Azafrán y su Helado
Fondant au Chocolat tiède, Crème de Safran accompagnée de sa Glace

Uvas de la Suerte
Tradition du Raisin

Café y Turrónes
Café et Nougats

Precio por persona: 150 € IVA incluido
Mahasti Gastronomic Wine Bar – Villa Magalean – Calle Nafarroa Behera nº2- 20280 Hondarribia - +34943569130