LOTU
SAN SEBASTIAN

MENÚ NOCHEVIEJA

Selección de panes artesanales de nuestra bakehouse con mantequillas

Tarta tatin de foie grass y manzana

Muelas de buey de mar cocidas al natural con salsa cóctel y mayonesa clásica

Un recuerdo de Zuberoa: ensalada Niçoise de vainas y cigalas, vinagreta de chalota y tomate

Lubina al vapor con salsa holandesa

Solomillo a la pimienta verde con trufa negra

Milhojas de hojaldre con crema chantilly

Petit fours

BODEGA

Gramona, Brut Imperial magnum 2019 (San Sadurní d'Anoia, Cataluña)

Albamar, 2025 (Rías Baixas, Galicia)

Álvaro Palacios, Propiedad de Yerga 2024 (Alfaro, Rioja)

Gutierrez De La Vega, Casta Diva Cosecha Miel 2024 (Parcent, Alicante)

A las 12:00 de la noche, las tradicionales uvas de la suerte con champan
Pertois Moriset Assemblage (LeMesnil-sur-Oger,Champagne)

Agua de Mondariz
Café Illy

P.V.P.230 €

IVA incluido

LOTU
SAN SEBASTIAN

MENÚ INFANTIL

Selección de panes artesanales de nuestra bakehouse con mantequillas

Jamón ibérico de dos montaneras, cortado a cuchillo

Gambas rojas del mediterráneo con salsa coctel y mahonesa clásica

Solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas

Milhojas de hojaldre concrema chantilly

Petit fours

BODEGA

Agua de Mondariz

Refrescos

P.V.P. 70 €

IVA incluido