



NOCHEVIEJA

NEW YEAR'S EVE



Platos fríos / Cold Plates

Bombón de foie y chocolate con sal en escamas

Foie gras chocolate bonbon with flaked sea salt

Selección de quesos

Cheese Selection

Gilda de pulpo y piparra

Octopus and piparra Gilda skewer

Niguri de atún rojo y emulsión de kimchi

Bluefin tuna nigiri with kimchi emulsion

Burrata con berenjena asada, dátiles y anacardos

Burrata with roasted eggplant, dates, and cashews

Vieira en escabeche de yuzu y jengibre

Scallop in yuzu and ginger pickled scallops

Platos calientes / Hot Plates

Croquetas cremosas de bogavante y camarones

Creamy lobster and shrimp croquettes

Merluza gallega crujiente con alioli de azafrán

Crispy Galician hake with saffron aioli

Brocheta de ibérico con mojo canario

Iberian pork skewer with Canarian mojo sauce

Mini burger, escalope de foie y cebolla al oporto

Mini burger with foie escalope and port wine caramelized onion.

Focaccia de pato confitado, alcachofas y pimiento caramelizado

Confit duck focaccia with artichokes and caramelized pepper

Cordero confitado a baja temperatura, crema de apionabo y castañas confitadas

Slow-cooked confit lamb with celeriac cream and candied chestnuts.

Postres / Desserts

Macarrón de pistacho

Pistachio macaron

Cremosito de mango

Silky mango cream

Petit fours de chocolates en texturas

Chocolate petit fours in assorted textures

Vasito de cheesecake y frutos rojos

Cheesecake verrine with red berries

La velada incluirá cava y turrones, candy bar y sandwiches fríos

The evening will include cava and nougat, candy bar, and cold sandwiches.

Restaurante El Jardín de Diana

245 € p.p

[Reserva/Reserve](#)

Welcome drink : 21:00 pm

Coctel: 22:00 - 23:30 pm

Cancelaciones con reembolso completo hasta 3 días antes

Full refund for cancellations up to 3 days in advance

*El precio incluye IVA/ Price includes VAT

el jardín de
Diana