Tosca

MENÚS

NOCHEVIEJA

NEW YEAR'S EVE

2026

MÚSICA AMBIENTAL DURANTE LA CENA
Y BAILE DESPUÉS DE LAS CAMPANADAS

AMBIENT MUSIC DURING THE MEAL
AND DANCING AFTER MIDNIGHT

FIN DE AÑO

Croqueta,
Gamba Blanca, Gamba Roja

Macaron,
Sobrasada, Chocolate Blanco, Miel

Buñuelo,
Calabaza, Curry, Mejillón

Ostra Guillardeau,
Coco, Manzana Verde, Pepino, Chili Habanero

Foie Gras,
Palo Cortado, Castaña, Pera, Remolacha, Brioche

Cigala Laqueada,
Hinojo, Cebolla, Apio, Caviar de Trucha

Rabo de Toro
Parmentier, Níscalos, Avellana, Salvia

SORBETE DE CAVA, ROSA, LIMA

Mero,
Tapioca, Miso, Wasabi, Kombu, Sake, Nori

Pichón,
en Dos Cocciones, Cassis, Raíces

"Pâte Fleurie",
Melanosporum, Canónigos, Pan de Sarraceno

Mandarina, Plátano, Chocolate,
Pimienta, Jengibre, Tomillo

Uvas de la Suerte y Copa de Cava
Dulces y Cotillón

POUSADA 2022 | ALBARIÑO **| D.O. RIAS BAIXAS |** 1/2 BOT. POR PERSONA
XR RESERVA 2022 | TINTA DE TORO **| D.O. RIOJA |** 1/2 BOT. POR PERSONA
DERESZLA 5 PUTTONYOS | FURMINT Y HARSLEVELU **| TOKAJI ASZÚ |** 1 COPA POR PERSONA

310 €

NEW YEAR'S EVE MENU

Croquette,
White and Red Prawn

Macaron,
Sobrasada, White Chocolate, Honey

Fritter,
Pumpkin, Curry, Mussel

Gillardeau Oyster,
Coconut, Green Apple, Cucumber, Habanero Chili

Foie Gras,
Palo Cortado, Chestnut, Pear, Beetroot, Brioche

Glazed Crayfish,
Fennel, Onion, Celery, Trout Caviar

Oxtail
Parmentier, Saffron Milk Cap, Hazelnut, Sage

CAVA, ROSE AND LIME SORBET

Grouper,
Tapioca, Miso, Wasabi, Kombu, Sake, Nori

Squab,
Twice-Cooked, Blackcurrant, Roots

"Pâte Fleurie",
Melanosporum, Lamb Lettuce, Buckwheat Bread

Tangerine, Banana, Chocolate
Pepper, Ginger, Thyme

Lucky Grapes and Glass of Cava
Sweets and Party Hats & Novelties

POUSADA 2022 | ALBARIÑO **| D.O. RIAS BAIXAS |** 1/2 BOT. PER PERSON
XR RESERVA 2022 | TINTA DE TORO **| D.O. RIOJA |** 1/2 BOT. PER PERSON
DERESZLA 5 PUTTONYOS | FURMINT Y HARSLEVELU **| TOKAJI ASZÚ |** 1 GLASS POR PERSON

310 €

Tosca

TE ESPERAMOS

RESERVAS

BOOKINGS
ONLINE

RÉSERVATIONS
EN LIGNE

toscarestaurante.com