

SPECIAL NEW YEAR'S EVE MENU & PARTY

CÓCTEL DE BIENVENIDA / CONSOMÉ DE MARISCOS

ENTRANTES

– CROQUETAS GOURMET DE RABO DE TORO CON FOIE GRAS Y SALSA MASCARPONE, Y DE SETAS SILVESTRES CON SALSA DE TRUFA

– JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON ALMENDRAS TOSTADAS

– ENSALADILLA RUSA CON LANGOSTINOS, SALMÓN Y TARTAR DE MANGO

– LANGOSTINOS TIGRE CON SALSA MOJO VERDE

PLATO PRINCIPAL

– SOLOMILLO DE ÁVILA CON COLA DE BOGAVANTE, PANCETA Y FOIE MI-CUIT, ACOMPAÑADO DE PURÉ DE CREMA DE MOSTAZA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS

POSTRE

– TARTA DE GALLETA DE MANTEQUILLA "AMICIS" CON MASCARPONE, DULCE DE LECHE Y SALSA DE CHOCOLATE CARAMELIZADO

BODEGA

CAVA / VINO BLANCO ALBARIÑO COSECHERO /
VINO TINTO RIBERA DEL DUERO MARQUÉS DE VITORIA /
CERVEZA ÁGUILA, REFRESCOS Y AGUA

160€ / PAX

INCLUYE CAVA Y UVAS A MEDIANOCHE, DJ Y FIESTA ;-)

CONTACTA
PLAZA CONDE DE MIRANDA 4 · 28005 MADRID
T (+34) 91 058 78 80 / 670 645 524 · MARIA@AMICISRESTAURANTS.COM

AMICISRESTAURANTS.COM



SPECIAL NEW YEAR'S EVE MENU & PARTY

WELCOME DRINK / SEAFOOD CONSOMMÉ

STARTERS

– GOURMET OXTAIL CROQUETTES WITH FOIE GRAS AND MASCARPONE SAUCE, AND WILD MUSHROOM CROQUETTES WITH TRUFFLE SAUCE

– IBERIAN ACORN-FED HAM WITH TOASTED ALMONDS

– RUSSIAN SALAD WITH PRAWNS, SALMON & MANGO TARTAR

– TIGER PRAWNS WITH MOJO VERDE SAUCE

MAIN COURSE

– ÁVILA SIRLOIN STEAK WITH LOBSTER TAIL, PANCETTA AND FOIE GRAS MI-CUIT, SERVED WITH MUSTARD CREAM PURÉE AND RED FRUIT SAUCE

DESSERT

– "AMICIS" BUTTER BISCUIT TORTE WITH MASCARPONE, DULCE DE LECHE, CARAMEL & CHOCOLATE SAUCE

BODEGA

CAVA / ALBARIÑO WHITE WINE /
RIBERA DEL DUERO RED WINE (MARQUÉS DE VITORIA) /
BEER, SOFT DRINKS AND WATER

160€ / PER PERSON

INCLUDES CAVA & GRAPES AT MIDNIGHT, DJ AND PARTY ;-)

CONTACTA
PLAZA CONDE DE MIRANDA 4 · 28005 MADRID
T (+34) 91 058 78 80 / 670 645 524 · MARIA@AMICISRESTAURANTS.COM