

Restaurant Oscar
Desde 1976
Cocina creativa y de temporada



M E N U

N O C H E V I E J A 2 0 1 1

OSTRA ESFERIFICADA

SALMOREJO DE REMOLACHA GELÉE CON BERBERECHOS, CEREZAS,
PISTACHO GARRAPIÑADO Y GRANIZADO DE SIDRA

TERRINA DE FIOE CON HELADO DE PX Y SALSA DE CHOCOLATE

DADOS DE ATÚN ROJO MARINADO SOBRE ARENA DE ALMENDRA ,
QUESO FRESCO Y AIRE DE UVA

PICHÓN DE BRESSE CON PATÉ DE SU HÍGADO , PATATA GRATINADA
Y REDUCCIÓN DE TURRÓN Y FRUTOS ROJOS

MOUSSE DE CHAMPAGNE CON CRISTALES DE PÉTALOS DE ROSAS
E INFUSIÓN DE LICHÍ

TDOS LOS PLATOS ESTARÁN MARIDADOS CON NUESTRA SELECTA BODEGA

FIESTA-BARRA LIBRE & DJ ABRAHAM PLA

80 € IVA INCLUIDO