

ZOZOÏ

RESTAURANTE

NEW YEAR'S EVE MENU

COLD APPETIZERS

Fine de Claire oysters, Oscietra caviar,
champagne sabayon

North Sea prawns, wasabi
mayo, cracker

Semi-cooked foie gras, fig compote, brioche

HOT APPETIZERS

Langoustines,
herb butter

Fusilli Pugliesi, porcini mushrooms,
winter truffle

MAIN COURSES

FISH

Young turbot, green asparagus, white wine sauce

MEAT

Beef fillet, pan-seared foie gras,
port sauce, potato gratin

DESSERT

Coffee/caramel mousse, hazelnut, shortbread

245€
per person
(without drinks)

ADDITIONAL DESSERT OPTION

Assorted cheese platter, nuts,
grapes and mango chutney

ZOZOÏ

RESTAURANTE

MENÚ DE NOCHEVIEJA

ENTRANTES FRÍOS

Ostras Fine de Claire, caviar Oscietra,
sabayón de champán

Gambas del Mar del Norte, mayonesa
de wasabi, galleta salada

Foie gras semicocido, compota de higos, brioche

ENTRANTES CALIENTES

Langostinos, mantequilla de hierbas

Fusilli Pugliesi, setas porcini, trufa de invierno

PLATOS PRINCIPALES

PESCADO

Rodaballo, espárragos verdes,
salsa de vino blanco

CARNE

Filete de ternera, foie gras a la plancha,
salsa de oporto, gratinado de patatas

POSTRE

Mousse de café y caramelo, avellanas,
galleta de mantequilla

245€

por persona
(bebidas no incluidas)

OPCIONES DE POSTRE ADICIONALES

Frutos secos, una tabla de quesos
variados y chutney de mango

ZOZOÏ

RESTAURANTE

MENU RÉVEILLON NOUVEL AN

ENTRÉES FROIDES

Huîtres Fine de Claire, caviar Oscietra,
sabayon au champagne

Crevettes grises de la mer du Nord,
wasabi mayo, cracker

Foie gras mi-cuit, compote de figues, brioche

ENTRÉES CHAUDES

Langoustines,
beurre aux herbes

Fusilli Pugliesi, cèpes,
truffe d'hiver

PLATS PRINCIPAUX

POISSON

Jeune turbot, asperges vertes, sauce au vin blanc

VIANDE

Filet de bœuf, foie gras poêlé,
sauce au porto, gratin de pommes de terre

DESSERT

Mousse café/caramel, noisette, sablé

245€
par personne
(sans boissons)

OPTION SUPPLÉMENTAIRE POUR LE DESSERT

Plateau de fromages variés,
noix, raisins et chutney à la mangue