

# ZOZOÏ

RESTAURANTE

## ◇ NEW YEAR EVE'S ◇ MENU

### COLD STARTERS

King Crab with white butter,  
avocado cream and crème fraîche.

Foie gras praline, mixed nuts  
belgian dark chocolate coulis

### HOT STARTERS

Grilled langoustine,  
herb butter

Tom Ka Kai , free-range black legged chicken,  
trumpets of death

### MAIN DISHES

#### FISH

Young turbot with spinach,  
champagne sabayon

#### MEAT

Pure fillet, pan-fried liver, black truffle,  
périgord sauce, fondant potatoes

### DESSERT

Belgian chocolate, hazelnut praline,  
praline mousse and citrus

# 195€

per person  
*(without drinks)*

ADDITIONAL APERITIF OPTION:

Claire's Fine Oysters **6€/piece**

Imperial Oscietra Caviar 50gr  
Blinis and garnish **+180€**

ADDITIONAL DESSERT OPTION:

Varied cheese board, walnut, grape and mango chutney **+20€/pers**

# ZOZOÏ

RESTAURANTE

## MENÚ ◇ NOCHEVIEJA ◇

### ENTRANTES FRÍOS

Cangrejo Real con mantequilla blanca,  
crema de aguacate y nata

Praliné de foie gras, nueces mixtas,  
coulis belga de chocolate negro

### ENTRANTES CALIENTES

Langostinos a la plancha,  
mantequilla de hierbas

Tom Ka Kai , pollo de patas negras,  
trompetas de la muerte

### PLATOS PRINCIPALES

#### PESCADO

Rodaballo joven con espinacas,  
sabayón de champán

#### CARNE

Solomillo puro, hígado frito, trufa negra,  
salsa Périgord, patatas fondant

### POSTRE

Chocolate belga, praliné de avellanas,  
mousse de praliné y cítricos

# 195€

por persona  
(sin bebidas)

OPCIÓN ADICIONAL DE APERITIVO:

Las finas ostras de Claire **6€/pieza**

Caviar Oscietra Imperial 50gr  
Blinis y guarnición **+180€**

OPCIÓN DE POSTRE ADICIONAL:

Tabla de quesos variados, chutney de nueces, uva y mango **+20€/persona**

# ZOZOÏ

RESTAURANTE

## MENU ◇ RÉVEILLON NOUVEL AN ◇

### ENTRÉES FROIDES

King Crab au beurre blanc,  
crème d'avocats et crème fraîche

Praline de foie gras, mélange de noix,  
coulis de chocolat noir Belge

### ENTRÉES CHAUDES

Langoustine grillée,  
beurre aux herbes

Tom Ka Kai, poulet aux pattes noires,  
trompettes de la mort

### PLATS PRINCIPAUX

#### POISSON

Jeune turbot aux épinards,  
sabayon de Champagne

#### VIANDE

Filet pur, foie poêle, truffe noire,  
sauce périgourdine, pommes fondant

### DESSERT

Chocolat Belge, praliné noisettes,  
mousse praliné et citriques

# 195€

par personne  
(sans boissons)

#### OPTION SUPPLÉMENTAIRE APÉRO:

Huîtres Fines de Claire **6€/pièce**

Caviar Oscietre impérial 50gr  
Blinis et garniture **+180€**

#### OPTION DESSERT SUPPLÉMENTAIRE:

Planche de fromages variée, chutney de noix, raisins et mangue **+20€/pers**

## ◇ OUDEJAARSAVOND ◇ MENU

### KOUDE VOORGERECHTEN

King Crab met beurre blanc,  
crème van advocado en zure room.

Praline van ganzenlever, notenmix,  
coulis van Belgische zwarte chocolade "Callebaut"

### WARME VOORGERECHTEN

Gegrilde langoustines,  
kruidenboter

Tom Ka Kai , zwartpootkip,  
Hoorn-van-overvloed

### HOOFDGERECHTEN

#### VIS

Jonge tarbot met spinazie,  
champagnesabayon

#### VLEES

Ossenhaas, gebakken ganzenlever,  
zwarte truffel, périgourdine, fondant aardappelen

### NAGERECHT

Belgische chocolade "Callebaut",  
hazelnoot praliné, hazelnoot mousse, citrus

# 195€

per persoon  
(zonder dranken)

#### EXTRA OPTIE APÉRO:

Oesters Fine de Claire **6€/stuk**

Oscietra kaviaar imperial 50gr  
Blinis en garnituurn **+180€**

#### EXTRA OPTIE NAGERECHT:

Gevariëerde kaasplank, noten, druiven en mangochutney **+20€/pers**