



# LA GAVIOTA d e l A t l á n t i c o

## NOCHEVIEJA 2025/2026

### APERITIVO DE BIENVENIDA

#### Mimosa Aurea del Atardecer

Una burbuja cítrica y brillante que inaugura la noche con frescura y notas solares

### ENTRANTES

#### Brisa Cálida de Montaña y Miel

Crostio de pan dorados con queso firiado fundido, speck crujiente y miel de Canarias

#### Sinfonía Yodada de Tres Aguas

Salmón ahumado con valladora de naranja

Ostra fresca con perla de limón

Cótel de gambas en salsa clásica montada

### PRIMEROS

#### Crema de Pistachos con Paccheri de Cabra

Paccheri artesanales sobre una crema de pistachos sicilianos y cebolla crujiente

#### Cofre Crujiente con Sabor a Mar

Arroz con calabacín y gambas en costra dorada,  
con corazón de bechamel y gambas sumergido.

### SEGUNDOS PLATOS

#### Velo de Salmón al Oro de Limón

Filete de salmón con reducción de limón, miel ligera, crema de patata y espárragos crujientes



#### Asado con Hierbas Nobles y Vino Blanco

Carne asada con salvia y laurel, acompañada de patatas al romero y zanahorias caramelizadas

### POSTRE

#### Su Majestad el Cannolo Siciliano

Oblea crujiente rellena de ricotta sedosa

### DESEOS TRADICIONALES

#### Brindis de Medianoche

Cotechino y Lentejas de la Buena Suerte

Uvas de la Buena Suerte

Para información y reservas: 602 381 106/658 861 994