



LA GAVIOTA del Atlántico

NOCHEVIEJA 2025/2026

APERITIVO DE BIENVENIDA

Mimosa Aurea del Atardecer

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

ENTRANTES

Brisa Cálida de Montaña y Miel

Crostioi de pan dorados con queso frito fundido, speck crujiente y miel de Canarias

Sinfonía Yodada de Tres Aguas

Salmón abumado con valladora de naranja

Ocra fresca con perla de limón

Cóctel 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 calabaion 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

Brindio de Medianoche

Cotechino y Lentejas de la Buena Suerte

Uvas de la Buena Suerte

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