

Menú Nochevieja

25

CANALLA BISTRO

BY RICARD CAMARENA

PEQUEÑOS BOCADOS

Ostra 'Del Sol' como una 'Gilda'.

Gamba chili-garlic sobre un taco de maíz morado.

Steak tartar de vaca gallega con yema y patata.

Salpicón de langostino de Vinaroz sobre un cogollo.

PRIMER PLATO

Bogavante asado como una 'Thai Salad' con verduras de nuestra huerta y hierbas frescas

SEGUNDO PLATO

Costilla de Angus asada, ahumada y glaseada al curry rojo con milhojas de patata 'Dauphinoise'

POSTRES

Mango - Coco - Curry

Corte helado de turrón de Jijona y limón

Uvas de la suerte, turrón, dulces y cava para brindar por el año nuevo.

BODEGA

Pujanza blanco 2024

Arzuaga crianza 2022

Cava Sumarroca brut nature 2022

HAZ TU
RESERVA



Menú Canalla con bebida: 140 €

Opción de bebidas sin alcohol

Menú Canalla con bebida + barra libre y DJ en HABITUAL: 190 €

(Los precios son por persona IVA incluido. El servicio de barra libre en HABITUAL será hasta las 2.00 horas.)

New Year's Eve Menu

25

CANALLA BISTRO

BY RICARD CAMARENA

SMALL BITES

Del Sol' oyster, 'Gilda'-style.

Chilli-garlic prawn on a purple-corn taco.

Galician beef steak tartare with egg yolk and potato.

Vinaroz king prawn salpicón on a little gem lettuce heart.

FIRST COURSE

Roasted lobster, 'Thai salad' style, with vegetables from our kitchen garden and fresh herbs.

MAIN DISH

Roasted, smoked and red-curry-glazed Angus short rib with Dauphinoise potato millefeuille.

DESSERTS

Mango - Coconut - Curry.

Jijona nougat and lemon ice-cream sandwich.

Lucky grapes, nougat, confections and Cava to toast the New Year

DRINKS

Pujanza white wine 2024

Arzuaga crianza red wine 2022

Cava Sumarroca brut nature 2022

MAKE YOUR
BOOKING



Canalla Menu with drink: 140 €

Opción de bebidas sin alcohol

Canalla Menu with drink + open bar and DJ in HABITUAL: 190 €

(Prices are per person. VAT included.
The open bar service in HABITUAL will be until 2.00 am.)