New Year's Eve Menu

RED PARTY THEME

GRAN CASA DELLA GIOIA

BALDORIA

Para despedir el año como se merece, la famiglia de Baldoria os invita a disfrutar de una noche especial con lo mejor de la auténtica cucina italiana y las creaciones de nuestros chefs. Una celebración llena de amore, sapore e felicità.

- BIENVENIDA A BALDORIA -

Ostras con vinagre de champagna, manzana verde osmotizada y shot de apple martini, acompañada de nuestro cóctel de bienvenida.

- PER INIZIARE -

para compartir

Crunchy per te: Pacchero crujiente con ensaladilla, tartare de gambas rojas, limón de Amalfi y huevas de lumpo.

Tiradito alla puttanesca: dorada curada con leche de tigre y tomate San Marzano, coulis de aceitunas taggiasche, cebolla de Tropea encurtida.

- PIZZA PADELLINO -

Marinara del Cantábrico: nuestra pizza en doble cocción con salsa marinara, stracciatella, anchoas del Cantábrico, orégano del monte, bottarga y sishimi.

- PRIMO PIATTO -

Bottone d'Amalfi relleno de ricotta e limón de Amalfi, salsa de fumet, mejillones y almejas y bottarga.

- SECONDO PIATTO -

Cord'oro: Lingote de cordero cocinado a baja temperatura, salsa de crème fraîche, puré de boniato y bimis crujientes.

- DOLCE VITA -

Tiramisù al panettone, Baileys, crema de mascarpone aromatizada, naranja, cacao negro y panettone crujiente.

12 uvas para empezar el año de la mejor manera posible

*Incluye agua, soft drinks, pan y vino. Pregunte por nuestros alérgenos al hacer la reserva

MUSICA EN VIVO + DJ SET DE LA 24H HASTA A LA 3H

195€ por persona

Opción veggie

- BIENVENIDA A BALDORIA -

Gilda de mozzarella rebozada, piparras, tomate confitado y berenjena encurtida, acompañado de nuestro cóctel de bienvenida

- PER INIZIARE -

para compartir

Crunchy Veggy: Pacchero relleno de ensaladilla neutra, tartare de tomates cherrys rojos, aceitunas y pesto de albahaca

Hummus de la Huerta de garbanzos, con calabaza de la huerta de Aranjuez, radicchio tardío, uva pasas y semillas de calabaza.

- PIZZA PADELLINO -

Cosacca Love: nuestro padellino con salsa de tomates datterino, salsa de pecorino, aceite de albahaca y pecorino romano. Servido directamente a la mesa.

- PRIMO PIATTO -

Bottone alla Parmigiana: bottone relleno di parmigiana Napoletana, crema de parmesano, salsa de datterini y aceite de albahaca.

- SECONDO PIATTO -

Wellington di Patate: relleno de milhojas de patatas aromatizadas, queso scamorza y salsa de crema de pecorino y trufa

- DOLCE VITA -

Tiramisú al panettone, Baileys, crema de mascarpone aromatizada, naranja, cacao negro y panettone crujiente.

12 uvas para empezar el año de la mejor manera posible

---

*Incluye agua, soft drinks, pan y vino. Pregunte por nuestros alérgenos al hacer la reserva

MUSICA EN VIVO + DJ SET DE LA 24H HASTA A LA 3H

195€ por persona

¡Buon Anno 2027!

GRAN CASA DELLA GIOIA

BALDORIA