



HISPANIA

BRUSSELS

MENÚ DÉGUSTATION
CENA DE FIN DE AÑO

Anchoa de Santoña, brioche casero, queso ahumado

*Anchois de Santoña, brioche, fromage fumée
Santoña anchovies, brioche, San Simón cheese*

Terrina de foie, membrillo, avellana

*Terrine foie maison, gelée de coing d'Ávila, noisette
Homemade foie terrine, quince jelly from Ávila, hazelnut*

Croqueta melosa de setas, trufa negra

*Croquette de champignons, truffe noire
Mushrooms croquette, black truffle*



Salpicón de rape y langostinos

*Slade, lotte et crevettes
Lobster, monkfish and prawn salad*



Lubina del Cantábrico, pilpil de sus espinas, patata

*Bar de la mer Cantabrique, pilpil de ses arêtes, pomme de terre
Sea bass from the Cantabrian Sea, pil pil from its bones, potato*



Lingote de cochinito segoviano, calabaza asada, pipas y queso fresco

*Cochon de lait de Ségovie, citrouille fumée, graines de tournesol et fromage frais
Segovian suckling pig, smoked pumpkin, sunflower seeds and fresh cheese*



Cocktail sólido de manzana, lima

*Cocktail solide à pomme, lime
Solid apple cocktail, lime*



Coulant de turrón de Jijona, ensalada de cítricos, helado de leche

*Coulant au nougat Jijona, salade d'agrumes, glace au lait
Jijona nougat coulant, citrus fruit salad, milk ice cream*



Degustación de turrónes típicos españoles

*Dégustation de nougats typiquement espagnols
Tasting of typical Spanish nougats*

145 € PAX

* Boissons non comprises dans ce menu | This menu does not include drinks *