Hay
llaves
que abren
puertas



otras
despiertan
historias

2026

Menús Nochevieja

EST. 2024

THE LIBRARY

WINE BOUTIQUE & CUISINE

MENÚ MANJARES

Jamón Ibérico
Cecina de Wagyu
Ostra Natural
Matrimonio de Anchoa & Boquerón
Caviar y Papada en Brioche
Salpicón de Marisco
Ensaladilla de Gambas en Tortita
Crujiente de Camarones, Merus de King Crab
Tartar de Atún con Emulsión de Aceituna
Mini-Croquetas de Carabinero
Bikini de Pastrami de Wagyu
Risotto de Sémola con Trufa
Paletilla de Cordero Lechal
Mini-Hamburguesa de Rabo de Toro
Tabla de Quesos

POSTRE

Falso coulant de chocolate con núcleo de avellana-miso,
con helado de whisky ahumado

BODEGA

Espumoso: Champagne R Ruinart Mg
Blanco: Abadía Retuerta Le Domaine 2024,
Vino de Pago, Castilla y León
Tinto: Remírez de Ganuza Reserva 2017, D.O.Ca. Rioja
Agua mineral, refrescos

DELICACIES MENU

Iberian Ham
Wagyu Cecina
Natural Oyster
Anchovy & White Anchovy “Matrimonio”
Caviar and Pork Jowl Brioche
Seafood Salpicón
Prawn Salad on Tortilla
Crispy Shrimp, King Crab Merus
Tuna Tartare with Olive Emulsion
Mini Scarlet Prawn Croquettes
Wagyu Pastrami Bikini
Semolina Risotto with Truffle
Suckling Lamb Shoulder,
Mini Oxtail Burger
Cheese Board

DESSERT

Chocolate faux coulant with hazelnut-miso
centre and smoked whisky ice cream

WINE SELECTION

Sparkling: Champagne R Ruinart Mg
White: Abadía Retuerta Le Domaine 2024,
Vino de Pago, Castilla y León
Red: Remírez de Ganuza Reserva 2017, D.O.Ca. Rioja
Mineral water, soft drinks

290€

EST. 2024

THE LIBRARY

WINE BOUTIQUE & CUISINE

MENÚ ESPECIAL

APERITIVO

Jamón Ibérico

Cecina de Wagyu

Tartar de chutoro con caviar

***

Crema de pescado y mariscos
con rape y colitas de cigalas

Salpicón de bogavante

Lubina al horno, verduritas
y Salsa Beurre Blanc de caviar

Solomillo a la brasa con puré de patata
y demi-glace trufado

POSTRE

Falso coulant de chocolate con
núcleo de avellana-miso,
con helado de whisky ahumado

BODEGA

Espumoso: Champagne R Ruinart Mg

Blanco: Abadía Retuerta Le Domaine 2024,
Vino de Pago, Castilla y León

Tinto: Remírez de Ganuza Reserva 2017,
D.O.Ca. Rioja

Agua mineral, refrescos

SPECIAL MENU

APPETISER

Iberian ham

Wagyu cecina

Chutoro tartare with caviar

***

Fish & seafood cream with monkfish
& langoustine tails

Lobster salpicón

Baked sea bass, baby vegetables
and caviar Beurre Blanc

Grilled tenderloin with potato purée
and truffled demi-glace

DESSERT

Chocolate faux coulant with
hazelnut-miso centre
and smoked whisky ice cream

WINE SELECTION

Sparkling: Champagne R Ruinart Mg

White: Abadía Retuerta Le Domaine 2024,
Vino de Pago, Castilla y León

Red: Remírez de Ganuza Reserva 2017,
D.O.Ca. Rioja

Mineral water, soft drinks

490€

EST. 2024

THE LIBRARY

WINE BOUTIQUE & CUISINE

MENÚ PREMIUM

APERITIVO

Jamón Ibérico

Cecina de Wagyu

Tartar de chutoro con caviar

Ostra especial Poiget nº2

* * *

Crema de pescado y marisco
con colitas de cigalas y rape

Salpicón de bogavante

Angula a la bilbaína

Lubina al horno, verduritas
y salsa Beurre Blanc de caviar

Solomillo a la brasa con puré de patata
y demi-glace trufado

POSTRE

Falso coulant de chocolate con núcleo de avellana-miso,
con helado de whisky ahumado

BODEGA

Espumoso: Champagne Dom Pérignon 2017

Blanco: DeMorgenzon Chenin Blanc 2022,
Stellenbosch, Sudáfrica

Tinto: Termanthia 2018, D.O. Toro

Agua mineral, refrescos

PREMIUM MENU

APPETISER

Iberian ham

Wagyu cecina

Chutoro tartare with caviar

Poiget Special No. 2 oyster

* * *

Fish and seafood cream
with langoustine tails and monkfish

Lobster salpicón

Bilbao-style baby eels

Baked sea bass, baby vegetables
& Caviar beurre blanc

Grilled Tenderloin with potato puree
& truffle demi glazed

DESSERT

Chocolate faux coulant with hazelnut-miso centre
and smoked whisky ice cream

WINE SELECTION

Sparkling: Champagne Dom Pérignon 2017

White: DeMorgenzon Chenin Blanc 2022, Stellenbosch,
South Africa

Red: Termanthia 2018, D.O. Toro

Mineral water, soft drinks

890€

EST. 2024

THE LIBRARY

WINE BOUTIQUE & CUISINE

Condiciones de reserva

La reserva se hará efectiva a recepción del pago completo de la misma.
Todos los menús incluyen cotillón. Otras bebidas disponibles a la carta con coste adicional.
Rogamos no llegar después de las 21.00h.

Política de cancelación

Hasta el 15 de diciembre de 2026: se devolverá el 100% del importe de la reserva.
Desde el 16 de diciembre hasta el 26 de diciembre: se devolverá el 50% del importe de la reserva. A partir del 27 de diciembre de 2026, no se aceptarán devoluciones.



EST. 2024

THE LIBRARY

WINE BOUTIQUE & CUISINE

Reservas:

670 712 656 | thelibraryboutique.com