



Menū de Nochevieja / New Year's Eve Menu 2011

Ostras con crema de vinagre balsámico
y granizado de tomate aliñado

Oyster with balsamic vinegar cream and tomato ice

Nuestra sopa de pescados y mariscos de
Marbella con hinojo y frutos secos.

Our fishsoup from Marbella
with fennel and dry fruits

Lubina con chantarelas y guisantes salteados,
leche de avellanas y aceite de jamón

Sea bass with sautéed chanterelles and peas,
hazelnut milk and ham oil

Solomillo de buey ahumado con foie,
trufa y puré de patatas ratte

Smoked sirloin steak with truffels,
fresh foie and Meshed potatoes

Crema de limón con merengue tostado
y helado de rosas y nata

Lemon cream with burn meringue
and milk roses ice cream

VINOS – WINES

Elisabet Raventós 2004 D.O.Cava
Quinta Luna 2010 D.O. Rueda
Baú 2008 D.O. Rioja

PRECIO: 120€ (IVA incluido)

Reservas – Reservations: + 34 952 832 371

Avda. Las Cumbres s/n, Urb. Elviria Hills, 29603 Marbella, Málaga
email: ellago@restauranteellago.com – www.restauranteellago.com

