NYE 2026

PREMIERE

31.12.2026

BésameMucho
arrocería | marisquería | grill
Tenerife

RESERVAS

Aperitivos

Chips de papas negras con cotufas de cerdo ibérico

Coca de pan de cristal con tumaca de tomate rosado y ventresca de atún curada y ahumada

Primero

Veluté de papa negra, huevo escalfado, Carabinero de la Santa y Caviar Zar

Entreplato

Sorbete de cava, jengibre y hierbabuena

Principal

Merluza de pincho de Lanzarote toffee de coliflor y alcachofas confitadas

O

Canelones rellenos de carrileras de cordero con crema de queso de cabra curado

Postre

El beso del Bésame Mucho
(cremoso de turrón y mandarina)

Primer Turno	Segundo Turno
18:00 h a 20:00 h	20:45 h a 00:30 h
Precio: 100€ p/p	Precio: 180€ p/p

Opción Maridaje + *100€ p/p*
Incluye mesa en primera fila
(plazas limitadas, hasta completar disponibilidad)

Moët Chandon Brut | Finca Vegas Rosado
Los Loros | Protos 27

www.besamemuchotenerife.com

NYE 2026

PREMIERE

31.12.2026

BésameMucho
arrocería | marisquería | grill
Tenerife

BOOKINGS

Appetisers

Canarian black potato crisps with Ibérian pork "popcorn"

Crystal bread coca with pink tomato tumaca & cured, smoked tuna belly

Starter

Black potato velouté, poached egg, La Santa scarlet prawn & Zar caviar

Palate Cleanser

Cava, ginger & spearmint sorbet

Main Course

Lanzarote line-caught hake with cauliflower toffee & confit artichoke

Or

Cannelloni filled with slow-cooked lamb cheeks, served with aged goat's cheese cream

Dessert

The Bésame Mucho Kiss (turrón & mandarín crémeux)

First Sitting	Second Sitting
18:00 h – 20:00 h	*20:45 h – 00:30 h*
Price: €100 per person	*Price: €180 per person*

Wine Pairing Option +€100 per person
Includes a front-row table
(limited places, subject to availability)

Moët Chandon Brut | Finca Vegas Rosado
Los Loros | Protos 27

www.besamemuchotenerife.com