# NYE 2026

## LA VIE EN ROUGE

31.12.2026

# Cielo

## Aperitivo

*Sopa Tom Yum con gambas rojas*

## Primeros

*Tataki de atún rojo con salsa ponzu*

*Crujiente de nori con tartar de salmón y wakame*

*Uramaki de anguila, foie gras y teriyaki*

*Gunkan de toro e ikura*

## Segundos

*Selección de nigiris*
*Chutoro, vieiras, atún rojo, salmón y lubina*

## Principal

*Bacalao marinado al miso*
*con cremoso de papas negras*

## Postre

*Cheesecake japonés de matcha,*
*plátano y frambuesa*

| Primer Turno | Segundo Turno |
|---|---|
| *18:00 h a 20:00 h* | *20:45 h a 00:30 h* |
| *Precio: 100€ p/p* | *Precio: 160€ 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*



**RESERVAS**

www.monkeybeachclub.com/nye

# NYE 2026

## LA VIE EN ROUGE

31.12.2026

# Cielo

## Appetiser

*Tom Yum soup with red prawns*

## Starters

*Bluefin tuna tataki with ponzu sauce*

*Crispy nori topped with salmon tartare & wakame*

*Eel, foie gras & teriyaki uramaki*

*Toro & ikura gunkan*

## Second Course

*Selection of nigiri:*
*Chutoro, scallop, bluefin tuna, salmon & sea bass*

## Main Course

*Miso-marinated cod*
*with Canarian black potato crémeux*

## Dessert

*Japanese matcha cheesecake,*
*banana & raspberry*

| First Sitting | Second Sitting |
|---|---|
| *18:00 h – 20:00 h* | *20:45 h – 00:30 h* |
| *Price: €100 per person* | *Price: €160 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*



**BOOKINGS**

www.monkeybeachclub.com/nye