



CLUB
FINANCIERO
GÉNOVA

MENÚ

FIN DE AÑO

2 0 2 5

CÓCTEL DE BIENVENIDA

20:00 h.

Caldo consumado trufado

Jamón ibérico de bellota

Quesos nacionales

Paté de campaña, toffee de pistacho
y shitakes encurtidos

Buñuelo cremoso de bacalao Skrei

Tartar de Quisquilla de Santa Pola

Royal de foie y caviar de montaña

Croquetas de carabinero al ajillo

Ventresca de atún rojo de almadraba,
sisho en tempura y almendras

BODEGA

André Clouet Grande Réserve Brut

ENTRANTE

Rodaja de langosta pochada en mantequilla especiada
Suquet de nécora y coco

PRIMER PLATO

Lubina de Barbate al espeto
Beurre blanc y caviar osetra

PLATO PRINCIPAL

Costilla de vaca gallega Lyo madurada
Mousseline de colinabo

Christmas Punch

POSTRE

Sablé de vainilla bourbon
Haba tonka y trufa melanosporum

BODEGA

Marqués de Riscal Finca Torrea 2019 (D.O.c Rioja)
Pazo de Señorans Colección 2021 (D.O. Rías Baixas)

DESPEDIDA DE AÑO

Uvas de la suerte
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature

350€ por persona

IVA incluido

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a:
info@espaciocfg.com // Teléfono: 917 377 110



CLUB
FINANCIERO
GÉNOVA

★ ★

M E N U

★

NEW YEAR'S EVE

2 0 2 5

W E L C O M E C O C K T A I L

8 pm

Truffled consommé

Acorn-Fed Iberian ham

Selection of artisan Spanish cheeses

Pâté de campagne with pistachio toffee
and pickled shiitake mushrooms

Creamy Skrei cod fritter

Santa Pola red shrimp tartare

Foie gras royale with mountain caviar

Scarlet prawn croquettes with garlic essence

Red tuna belly, shiso tempura
and toasted almonds



W I N E C E L L A R

André Clouet Grande Réserve Brut

S T A R T E R

Butter-Poached lobster medallion with aromatic spices
Velvet crab and coconut "suquet"

F I R S T C O U R S E

Grilled Barbate sea bass "al espeto"
Beurre blanc and osetra caviar

M A I N C O U R S E

Dry-Aged Galician beef short rib
Celeriac mousseline

Christmas Punch

D E S S E R T

Bourbon vanilla Sablé
Tonka bean and black truffle

W I N E C E L L A R

Marqués de Riscal Finca Torrea 2019 (Rioja D.O.C.)
Pazo de Señorans Colección 2021 (D.O. Rías Baixas)

N E W Y E A R ' S E V E F A R E W E L L

Twelve lucky grapes
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature

350€ per person

VAT included

For any information, please contact:
info@espaciocfg.com // Phone: 917 377 110