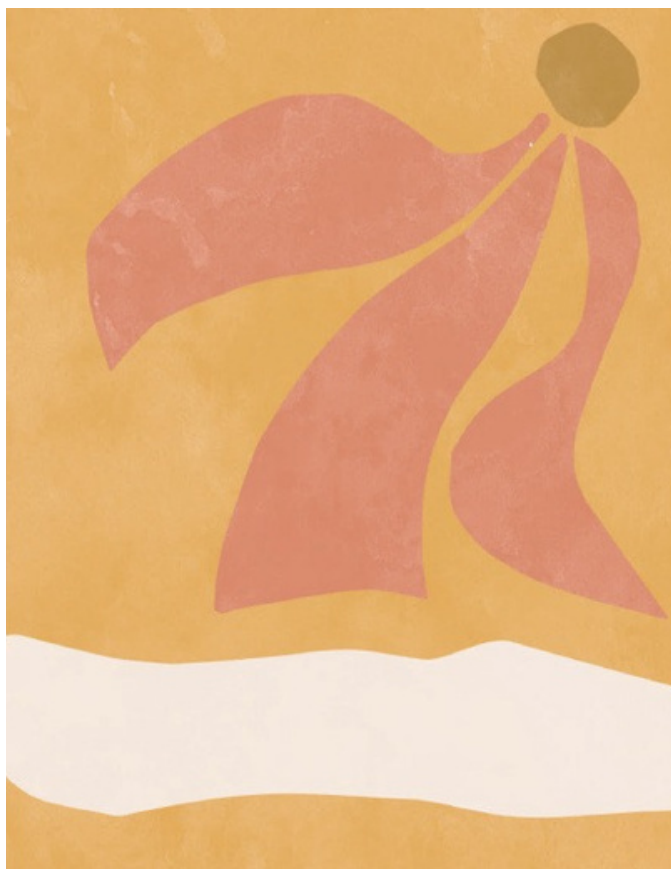


LORA





MENU NEW YEAR'S EVE

MEZZE

Oysters with sumac and pomegranate granita

Lora Dips – Pita bread and Kubaneh bread

Eggplant terrine with goat cheese, pine nuts,
and pomegranate molasses

Scarlet shrimp carpaccio
with olive oil, fennel pollen, and za'atar

Gravadlax-style marinated croaker
with apricot glaze and radicchio salad

Roasted celeriac with turmeric, lemon, tahini, and sumac

TO SHARE

Angus short ribs glazed with pomegranate molasses
and aromatic spiced polenta

Grilled octopus with roasted winter vegetables
and crispy Persian rice

Pumpkin and chickpea tajine
with bulgur and almond gremolata

DESSERTS

Apple and dried fruits kataifi tatin, accompanied by
cardamom ice cream

Petit fours

Lucky grapes

120€+VAT

Welcome drink included



MENÚ NOCHEVIEJA

MEZZE

Ostras con sumac y granizado de granada

Dips de Lora – Pan pita y pan kubaneh

Terrina de berenjena y queso de cabra
con piñones y melaza de granada

Carpaccio de carabineros
con aceite de oliva, polen de hinojo y za'atar

Corvina marinada estilo gravadlax
con glaseado de albaricoque y ensalada de radicchio

Apionabo asado
con cúrcuma, limón, tahini y sumac

PARA COMPARTIR

Costillas cortas de ternera Angus
glaseadas con melaza de granada y polenta con especias aromáticas

Pulpo a la brasa con verduras de invierno asadas
con arroz persa crujiente

Tajine de calabaza y garbanzos
con bulgur y gremolata de almendras

POSTRES

Tatin kataifi de manzana y frutos secos, acompañada
de helado de cardamomo

Petit fours

Uvas de la suerte

120€+ IVA

Bebida de bienvenida incluida