EL CAMPERO

RESTAURANTE



NOCHEVIEJA

2026

NOCHEVIEJA

PARA COMENZAR

Jamón ibérico de bellota Joselito

Huevas y mojama de almadraba

Selección de mariscos
Gamba blanca, langostinos, bocas, ostras, mejillones y vieiras

ENTRANTES

Sashimi de toro de almadraba con caviar de Riofrío

Alcachofas guisadas con cigalas de Huelva

Galete de atún rojo glaseado con salsa Périgord

PRINCIPALES

Besugo de la pinta, pilpil y almejas

Solomillo de vaca Discarlux, foie gras asado y demi-glace

DULCE

Milhojas de limón y chantilly

Dulces navideños y turrones

Uvas de la suerte

BODEGA

Corpinnat, Recaredo Terrers 2019 Corpinnat

D.O.Ca. Rioja, Benjamín Romeo Qué Bonito Cacareaba 2022

D.O. Ribera del Duero, Dominio de Calogía

D.O. Jerez, Ximénez-Spínola Delicado PX

A.O.C.Champagne · Reims, Louis Roederer Collection 245

·350€·
(IVA incluido)

EL CAMPERO RESTAURANTE

EL CAMPERO

RESTAURANTE



NEW YEAR'S EVE

2026

NEW YEAR'S EVE

TO BEGIN

Joselito acorn-fed Iberian ham

Almadraba-caught tuna roe and salt-cured tuna

Selection of shellfish
White prawns, king prawns, crab claws, oysters, mussels and scallops

STARTERS

Almadraba-caught bluefin tuna belly sashimi with Riofrío caviar

Braised artichokes with Huelva langoustines

Glazed bluefin tuna galete with Périgord sauce

MAIN COURSES

La Pinta seabream with pil-pil sauce and clams

Discarlux beef fillet with roasted foie gras and demi-glace

DESSERTS

Lemon mille-feuille with Chantilly cream

Traditional Christmas sweets and Spanish nougat

Lucky grapes

WINE SELECTION

Corpinnat, Recaredo Terrers 2019 Corpinnat

D.O.Ca. Rioja, Benjamín Romeo Qué Bonito Cacareaba 2022

D.O. Ribera del Duero, Dominio de Calogía

D.O. Jerez, Ximénez-Spínola Delicado PX

A.O.C.Champagne · Reims, Louis Roederer Collection 245

·€350·
(VAT included)

EL CAMPERO RESTAURANTE