

menú nochevieja ²⁰¹⁶

Entrante

Pastel caramelizado de foie mi-cuit y queso de cabra, manzana verde y boquerones en vinagre, tostas de pan de pasas y mermelada casera de calabaza.

Primer plato

Lubina en cocción indirecta sobre bizcocho de aéreo de lima, sopa tibia de infusión de mojama y AOVE, y chips de ajo.

Sorbete

Daiquiri de mango con cantidad de ron al gusto.

Principal

Pichón en 2 cocciones, laqueado con moscatel de Málaga, cremoso de patata y boletus, y crumble de pistachos.

Postre

Cúpula de chocolate blanco con polvo de kikos, Ferrero Rocher, turrón y crema de azahar.

Bodega

Valduero Reserva, tinto - D.O. Ribera de Duero

Quintaluna Magnum 2015, blanco 100% Verdejo - D.O. Rueda

Elyssia Gran Cuvée Brut, Chardonay - D.O. Cava

Agua mineral, café, licores, surtido de pastas, turrone navideños y uvas de la suerte.

84
euros
por persona
IVA incluido

Reservas
923 21 89 93
info@casapaca.com


RESTAURANTE
Casa Paca

