

Menú Nochevieja 2016



Cava



Crema de gambas con moluscos y crustáceos, habitas baby y mango.

Ibéricos de Guijuelo (Acompañado de pan con tomate).

Langostinos cocidos en dos salsas "Salsa rosa y Vinagreta de verduras".

Merluza de pincho en salsa verde con piperrada de calamar.

Cochinillo asado y moldeado, crema de boniato y tomate asado.

Royal de caramelo con tierra de brownie y helado de yogur.



Azoe Verdejo (D.O. Rueda)

Protocolo Roble (D.O.Tierra de Castilla)



Café (illy)

Uvas de la suerte - Bolsa de cotillón

PRECIO:

58,00€ (IVA inc.)

DISPONIBLE MENU DE NIÑ@S

INFORMACIÓN y RESERVAS: