

• MENÚ ESPECIAL NOCHEVIEJA •

2016

COCTEL DE BIENVENIDA DE PIE:

Champagne Mumm

Surtido de canapés

Jamón ibérico de bellota D.O Guijuelo cortado a cuchillo

Lomo ibérico de bellota D.O Guijuelo

APERITIVO INDIVIDUAL:

Crema de carabineros con tartar de langostinos

ENTRANTES INDIVIDUALES

Turrón de foie, compota de manzana y tosta de pan

Corvina confitada en aceite de jamón, tomate y merenge de Bloody Mary

Solomillo de ternera, jugo de trufa y parmentier de piquillo

POSTRE

Mousse de chocolate, tierra de cacao y helado de vainilla

Agua, vino, café, cava y Gin&Tonic incluido

BODEGA

Vino tinto Marqués de Vargas Reserva D.O Rioja

Vino blanco Bascarlón Verdejo D.O Rueda

Uvas de la suerte y cava Freixenet Malvasía postres

65 € IVA Incluido