



Cena de Gala y Fiesta Fin de Año 2018

Aperitivo

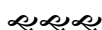
Tosta de Foie, Membrillo y Cebolla Caramelizada al Vino Tinto
Cucharita de Pulpo a la Gallega con Cachelo
Brocheta de Mozzarella con Tomate Cherry y Aceite de Albahaca
Chupito de Salmorejo de Melón con Polvo de Jamón
Brocheta de Ibérico a la Plancha con Champiñón y Chimichurri

Menú

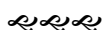
Crema de Cigalitas con Salteado de Cola Langostinera al Curry



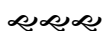
Carpaccio de Ternera Charra con, Mantequilla de AOVE y lascas de Queso Curado



Medio Bogavante a la Plancha con Ensalada y Vinagreta de Chipirón



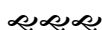
Sorbete de Manzana Verde y Grappa



Lechazo Asado al Estilo Tradicional con Timbal de Patata Panadera



Coulant de Chocolate Corazón Líquido y Helado de Vainilla



Uvas de La Suerte y Delicias Navideñas

Bodega

Vino Blanco Camino del Sur D.O. Rueda
Vino Tinto Covila Cosecha 2015 D.O. Rioja
Cava Extra Brut de Castellblanc
Agua Mineral y Café

La cena de Gala incluye: Cocktail de Bienvenida, Menú Adjunto, Bodega, Baile hasta las 03:30h, y
Chocolate con Churros a las 03:30h

Precio por persona: 84.00€ (IVA INCLUIDO)

Menú Infantil

Jamón y Lomo Ibéricos



Merluza a la Romana con Mahonesa y Bouquet de Hojas Tiernas



Solomillo de Ternera con Patatas Fantasma



Tarta de Chocolate con Helado de Vainilla

Agua Mineral y Refrescos