

MARTINICA

MENÚ NOCHEVIEJA 2019

APERITIVO

OSTRA ABIERTA AL MOMENTO CON MANZANA VERDE

ENTRANTE

CREMA DE BOLETUS Y TRUFA CON TACO DE
FOIE A LA PLANCHA

PESCADO

SALPICÓN DE BOGAVANTE CON MAHONESA
DE MARISCO Y TEXTURAS DE TOMATE

CARNE

SOLOMILLO DE TERNERA CON PURÉ DE PATATA
EMULSIONADO CON MANTEQUILLA, TRIGUEROS
Y SALSA PERIGAUX

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CON TEXTURAS DE
CHOCOLATE Y AVELLANA

BOLSA DE COTILLÓN / UVAS DE LA SUERTE

BODEGA

VINO BLANCO SOMMOS GEWURZTRAMINER D.O. SOMONTANO

VINO TINTO CONDADO DE ORIZA GRAN RESERVA

CAVA BLANC DE BLANC, RAVENTOS I BLANC

AGUA, CAFÉ

**HORA DE ENTRADA LAS 21:00 • MUSICA EN DIRECTO CON DJ
BARRA LIBRE HASTA LAS 3:00 • CHOCOLATE CON CHURROS**

PRECIO 75 Euros (IVA INCLUIDO)

***** MENÚ INFANTIL *****

CALAMARES Y GAMBAS A LA ANDALUZA
CON MAHONESA CASERA

JAMON IBÉRICO LA HOJA DE CARRASCO

SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

NUTELLA, CHOCOLATE Y GALLETAS

REFRESCOS, AGUA

BOLSA DE COTILLÓN • UVAS DE LA SUERTE

PRECIO 28 Euros (IVA INCLUIDO)