

MENÚ DE NOCHEVIEJA

Entrantes fríos

Surtido ibérico de bellota D.O. Guijuelo (Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón)

Tabla de pates y Quesos

Entrantes calientes

Gambas a la plancha y Zamburiñas

Ensalada de queso de cabra y anchoas del cantábrico con nuestra vinagreta de aceitunas negras

Primer plato

Bacalao confitado al pil-pil sobre crema de pisto

Sorbete de yuzu al cava perfumado con cítricos valencianos

Segundo Plato

Solomillo de buey al foie con muselina de espárragos y queso parmesano

Postre

Lingotes de semifrío de queso al limón acompañado con bombones de chocolate caseros

Bodega

Vino Tinto: R. Brioso (Crianza) D.O. Rioja

Vino Blanco: Barón de Ley (Rioja D.O.)

Agua Mineral "Solan de Cabras"

Mahou 5 Estrellas y Refrescos

Cava: Hoya de Cadenas Brut Nature

Café

Uvas de la Felicidad

Cotillón de Nochevieja

Celebración con discomóvil y barra libre hasta las 03:00

Precio: 75 € (precio por persona) I.V.A. incluido