



CENA DE GALA

nochevieja

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Piruleta de langostino, saquitos de marisco, gamba roja al ajillo, croquetas de jamón ibérico y de pollo, twister de langostino, degustación de ensaladillas

APERITIVO AL CENTRO

Tabla de jamón ibérico de bellota con pan de cristal
Timbal de pulpo sobre puré de patata trufado y ajo gratinado
Alcachofa confitada con foie y lascas de jamón ibérico

PRIMER PLATO

Taco de camarón, pulpo y vieira con salsa de aguacate y tahin

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera al oporto con chips de verduras y pure de patata con remolacha

POSTRE

Flan de turrón con helado de tiramisú y sirope de chocolate blanco

BODEGA

Vino blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Tarsus Crianza D.O. Ribera del Duero
Freixenet Brut barroco (macabeo, xarello y parellada). D.O.
Cava

Agua, cerveza, refresco, café

Cotillón y uvas de la suerte. Resopón

95,00 € / persona
(IVA incluido)