

MENÚ DEGUSTACIÓN 31 DE DICIEMBRE

# Nochevieja

## APERITIVOS DEL CHEF

### ENTRANTES

Ensalada con confit de pato sobre cama de canónigos con naranja caramelizada, granada y vinagreta de higos  
Saquito crujiente de queso de cabra con nueces, espinacas y pera, acompañado de endivias con miel de caña

### PLATO PRINCIPAL

Luna de pulpo sobre parmentier de boniato con beicon de pan crujiente  
Tournedó de solomillo de cerdo con salsa al Pedro Ximénez con castañas acompañado de coulant de patatas

### POSTRE

Delicia de chocolate con quenelle de helado

### BODEGA

VINO BLANCO Tarsu Verdejo D. O Rueda  
VINO TINTO Pujanza Hado Crianza D.O: Rioja  
Cava Ondarre Millennium Brut (Viura)  
Agua, cerveza, refresco, café

Cotillón y uva de la suerte

**99,00 € / persona**

*(IVA incluido)*