



MENÚ NOCHEVIEJA

Vichyssoise ahumada



Jamón Ibérico Carrasco Guijuelo y pan cristal *(para compartir)*

Foie hecho en casa, praliné de frutos secos y maracuyá *(para compartir)*



Ensalada de langostinos tigres marinados, vinagreta de su coral y cremoso de aguacate



Merluza en salsa verde, almejas y gambas



Solomillo asado, terrina de patata y panceta y caseina de ajos



Torrija caramelizada en la sartén, helado de yogurt búlgaro



Blanco: Beronia Verdejo 2021 DO Rueda
Tinto: Dominio del Bendito DO Toro
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura DO Cava



Petit Fours / Dulces Navideños / Uvas de la Suerte

95€

IVA incluido



MENÚ NOCHEVIEJA

Vichyssoise ahumada



Jamón Ibérico Carrasco Guijuelo y pan cristal *(para compartir)*

Foie hecho en casa, praliné de frutos secos y maracuyá *(para compartir)*



Ensalada de langostinos tigres marinados, vinagreta de su coral y cremoso de aguacate



Merluza en salsa verde, almejas y gambas



Solomillo asado, terrina de patata y panceta y caseina de ajos



Torrija caramelizada en la sartén, helado de yogurt búlgaro



Blanco: José Pariente Verdejo 2021 DO Rueda
Tinto: Imperial Reserva 2017 DO Rioja
Cava: Juvé & Camps Reserva de la Familia DO Cava



Petit Fours / Dulces Navideños / Uvas de la Suerte

105€

IVA incluido



MENÚ NOCHEVIEJA

infantil



Jamón Ibérico Carrasco Guijuelo

Queso semicurado

Langostinos cocidos

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Calamares de Potera a la Andaluza



Solomillo asado con patatas puente nuevo



Bizcocho de chocolate y helado de vainilla



Petit Fours
Dulces Navideños
Uvas de la suerte

50€

IVA incluido

