

MENÚ DE NOCHE VIEJA 2019

Crema en Vaso
Tosta de Pato y Anchoa
Brioche Steak Tartar
Croqueta de Jamón

Vieira en Escabeche de Zanahoria y
Huevas de Salmón

Cardo con Alcachofas en Salsa de
Almendras

Carabinero con Emulsión de sus
Cabezas

Merluza en Salsa verde con Almejas

Solomillo de Vaca asado con Puré de
Patatas y Reducción de su Jugo

Bizcocho de Molases y Cacao, Galleta
y Helado de Vainilla

Dulces Navideños y Uvas de La Suerte

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino Blanco Lapola
Vino Tinto Château Thieuley
Champagne Piollot Cuvée de Reserve

PVP por Persona 95.00 € IVA incluido