

GRAN HOTEL INGLÉS – MENÚS DE NOCHEVIEJA 2019

MENÚ NOCHEVIEJA 2019 (1)

TAPAS

Bombón de *buéy* con flan de cebolla caramelizada
Pan de queso y setas con jamón
(bodega Tio Pepe Fino)

MENÚ

Ostra Majórica, caviar, raifort y perlas encurtidas
Gamba roja y acelgas, emparedado de penca e infusión
(bodega Château Leon Beyer, Riesling, Alsacia)

“All i Pebre” de pulpo y patata
El huevo negro, caviar de sepia y cebolla blanca
Alcachofa “Lucullus”
(bodega Marqués de Riscal Viñas Viejas Fermentado en Barrica Rosado, D.O. Castilla y León)

Pez limón con teriyaki de sardinas, migas de sobrasada y uvas
Pavé de ternera glaseada, ensalada tibia de puerro y patata
(Remelluri Reserva D.O.CA. Rioja)

Cuatro estaciones...de una almendra mallorquina
(bodega Champagne Laurent Perrier Brut)

330€ P.V.P POR PERSONA

MENÚ NOCHEVIEJA 2019 (2)

TAPAS

Bombón de buey con flan de cebolla caramelizada
Pan de queso y setas con jamón
(bodega Marqués de Riscal Limousin D.O. Rueda)

MENÚ

Ostra Majórica, caviar, raifort y perlas encurtidas
Gamba roja y acelgas, emparedado de penca e infusión
(bodega Marqués de Riscal Limousin D.O. Rueda)

“All i Pebre” de pulpo y patata
El huevo negro, caviar de sepia y cebolla blanca
Alcachofa “Lucullus”
(bodega Marqués de Riscal Viñas Viejas Fermentado en Barrica Rosado,
D.O. Castilla y León)

Pez limón con teriyaki de sardinas, migas de sobrasada y uvas
Pavé de ternera glaseada, ensalada tibia de puerro y patata
(bodega Marqués de Riscal Gran Reserva 150 Aniversario D.O.CA. Rioja)

Cuatro estaciones...de una almendra mallorquina
(bodega Champagne Laurent Perrier Rosé)

400€ P.V.P POR PERSONA

MENÚ NOCHEVIEJA 2019 (3)

TAPAS

Bombón de buey con flan de cebolla caramelizada
Pan de queso y setas con jamón

MENÚ

Ostra Majórica, caviar, raifort y perlas encurtidas
Gamba roja y acelgas, emparedado de penca e infusión

“All i Pebre” de pulpo y patata
El huevo negro, caviar de sepia y cebolla blanca
Alcachofa “Lucullus”

Pez limón con teriyaki de sardinas, migas de sobrasada y uvas
Pavé de ternera glaseada, ensalada tibia de puerro y patata

Cuatro estaciones...de una almendra mallorquina
Bodega Dom Perignon Vintage toda la cena.

€500 P.V.P POR PERSONA

.....
Datos de interés

Horario de las cenas:

Nochebuena: 20:30h

Nochevieja: 20:30

(a las 11:55 se conectará con la Puerta del Sol)

Reservas: restaurantenavidad@granhotelingles.com

Teléfono: 913 60 00 01

Web: www.granhotelingles.com

¿Dónde?: Gran Hotel Inglés Calle Echegaray, 8