



MAISON JAGUAR

Menú NOCHEVIEJA

Bienvenida copa de champagne

ENTRANTES

Dumplin de cadera angus y setas shitakes confitadas

Tiradito de pez limón en salsa de mango y kimchi

PRINCIPALES

Camarón en adobo de chile guajiro y puré de chirivía

Udón de jaiba y chicharrón angus conkinchi de ají panca

SEGUNDOS

Entraña ranchera y chimichurri

Rodaballo a la veracruzana

POSTRES

Tarta de tres leches

Tarta de queso

INCLUYE

Cada dos personas a elegir una botella de vino:

Vino Blanco

Vino Tinto

Sierra Cantabria (D.O.Rioja)

Pago de los Capellanes crianza (Ribera del Duero)

Perro Verde (D.O.Rueda)

Viña Pomal Sel. 500 Ed. Limitada (Rioja)

ESPECTÁCULO | DJ

Cotillón | Celebración 12 uvas

450€/PERSONA

IVA INCLUIDO