

CENA DE  
NOCHEVIEJA



## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Maraschino french 75



## APERITIVO

Carpaccio de salmón marinado  
con emulsion de aguacate y papaya



## ENTRANTE

Ravioli de gambón y boletus en salsa de romero y shitake



## PESCADO

Lenguado con patata noisette  
y salsa bearnesa de yuzu y estragón



## CÓCTEL (TROU NORMAND)

Piscool sorbet



## CARNE

Solomillo rossini



## POSTRE

Semifrio de chocolate blanco  
con salsa de regalicia roja  
y perfume de amaretto y angostura



## BODEGA

Vino blanco: Pazo San Mauro (D.O. Rias Baixas)  
Vino tinto: Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)  
Vino espumoso: Bollinger Special Cuvée Brut