



Menú de Nochevieja

ENTRANTES

CEVICHE DE CORVINA Y PULPO

Con emulsión de maracuyá y ají amarillo.

TARTAR DE SALMÓN SALVAJE

Con salsa sweet chile sobre papel de arroz.

FLAUTAS DE POLLO

Con pico de gallo y queso chihuahua.

SPRING ROLL DE CARNE A LA BARBACOA

Con salsa pastor y lombarda encurtida.

TACO DE GAMBAS

Con guacamole, cebolla encurtida y polvo de remolacha.

PLATO PRINCIPAL

RODABALLO A LA BRASA

Con reducción de sus espinas.

COSTILLA DE TERNERA

Con puerro confitado y puré de boniato.

POSTRE

TARTA DE QUESO

Con coulis de frutos rojos

Ó

COULANT DE CHOCOLATE

BEBIDAS (A ELEGIR)

1 BOTELLA DE CAVA

Ó

BARRA LIBRE DE REFRESCOS O CERVEZAS

Ó

1 BOTELLA DE VINO (A ELEGIR)

BLANCO : TERRAS GAUDA (Albariño) o JOAQUÍN REBOLLEDO (Godello)

TINTO: RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA (Tempranillo) o CRUZ DE ALBA RIBERA DEL DUERO (Tempranillo)

ESPECTÁCULO, COTILLÓN DJ Y CELEBRACIÓN 12 UVAS

350€ POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)

