



***“FIN DE AÑO
2017”***

Aperitivo de Nochevieja

Jamón de Bellota D.O los Pedroches con pan de coca con tomate
Tostada de foie Polé con manzana confitada y cebolla deshidratada

Marea azul de gambas con jardín de frutos rojos y vinagreta tropical

Bogavante con crema nantua, fondo de patata roja trufada y un suave ajo blanco

Sorbete al Limoncello

“Faux Filet” Solomillo de buey fileteado sobre coca de recapte con setas shiitake,
escamas de foie y reducción de oporto

Brownie con helado de turrón

Petit Fours de Turrones y Barquillos

BODEGA

Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

Vino Tinto: Viña Salceda Crianza (DO Rioja)

Cava – Gramona Imperial (1 Bot. x 2 Pax)

Aguas Minerales

Café e Infusiones

VARIOS

Uvas de la Suerte & Bolsa de Cotillón

Dj hasta las 04:00

Resopón Variado

Precio por Persona 165,00 (IVA Incl.)- Reservas anticipadas hasta 23/12

Precio por Persona 190,00€ (IVA Incl.)-Reservas a partir del 24/12

MENÚ JUNIOR

Croquetas Caseras

Canelones de Fin de Año

Sorbete de Limón

Solomillo de Ternera con patatas fritas

Coulant de Chocolate con helado de vainilla

Petit Fours de Turrónes y Barquillos

Agua, Refrescos.

VARIOS

Uvas de la Suerte

Bolsa de Cotillón

Dj hasta las 4.00h

Resopón Variado

Precio por Persona 60,00€ (IVA Incl.)- Reservas anticipadas hasta el 23/12

Precio por Persona 76,00€ (IVA Incl.)-Reserva a partir del 24/12