



2017

Menú Especial de Nochevieja

Aperitivos de bienvenida

Milhojas de manzana, foie y queso de cabra caramelizado
Ensalada de anchoa del Cantábrico, crujiente de queso y vinagreta de mostaza
Jamón ibérico con regañás



Consomé de pularda con profiteroles de castaña



Mariscada: 4 camarones, 4 gambas rojas y 2 cigalas



Crema helada de manzana ácida y frutos rojas



Solomillo de ternera, costra de tomillo. Torta de patata y verduras de tallo salteadas



Mousse de turrón y chocolate blanco con frutos rojos



Café o Infusión y golosinas navideñas

Maridado con:

Agua mineral, cerveza y refrescos
Barbadillo Blanco de Blancos 2015 D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda
Tinto Juan Gil etiqueta amarilla 2015, D.O. Jumilla
Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva 2013

110 € por persona