

CENA DE GALA



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Paletilla Ibérica con Tosta de Crema de Salmorejo y Aceite de Oliva.

Pintxo de Queso curado.

Cucharita de Tataki de Atún con Sésamo y Mayonesa japonesa estilo Kewpie.

Bocadito de Anchoa con Perlas de Tomate y Rúcula.

Tartaleta de Ensaladilla de Pulpo con Huevas de Trucha.

Vasito de Langostino Crujiente con Mayonesa de Curry.

Brioche de Escalope de Foie con Escamas de Sal y Mermelada de Arándanos.

Hamburguesa de Buey con Confitura de Tomate y Cheddar.

MENÚ DE NOCHEVIEJA

Canelón de Bogavante y Gamba roja.

Timbal de Lubina con Trigueros y Almendras al Romero.

Sorbete de Shiso verde, Manzana y Lima.

Meloso de Ternera a baja Temperatura sobre Parmentier de Patata.

Postre Especial Fin de Año.

BODEGA

Vino Blanco: Melior Verdejo De Matarromera – D.O. Rueda Vino Tinto: Melior Matarromera – D.O. Ribera Cava: Freixenet Brut Barroco – D.O. Cava Cerveza, Refrescos y Agua Mineral. Café, Té e Infusiones.

COTILLÓN

Cotillón y Barra libre con Recena.

PRECIO POR PERSONA: 165,00 €



MENÚ INFANTIL



COCTEL BIENVENIDA

Paletilla Ibérica con Tosta de Crema de Salmorejo y Aceite de Oliva. Pintxo de Queso curado.

Cucharita de Tataki de Atún con Sésamo y Mayonesa japonesa estilo Kewpie.

Bocadito de Anchoa con Perlas de Tomate y Rúcula.

Tartaleta de Ensaladilla de Pulpo con Huevas de Trucha.

Vasito de Langostino Crujiente con Mayonesa de Curry.

Brioche de Escalope de Foie con Escamas de Sal y Mermelada de Arándanos.

Hamburguesa de Buey con Confitura de Tomate y Cheddar.

MENÚ DE NOCHEVIEJA

Caldito de Ave con Picadita de Jamón y Pastines.

Gnocchis a la Boloñesa de Calamar.

Sorbete de Calipo de Fresa.

Rotti de Pollo en Salsa con Patatas.

Postre especial Fin de Año.

BEBIDA

Agua mineral, Refrescos y Zumos.

PRECIO POR NIÑO: 70,00 €

