

Menú Nochevieja

2016

Entrantes

Vasito de crema bicolor con pan de ajo y hierbas, Carrete de Jamón Ibérico y Perdiz Escabechada con Crema de Castañas

Primer plato

Lasaña tibia de salmón crujiente de sésamo con chutney de mango y langostinos

Sorbete

Piña y maracayá con aroma a hierbabuena

Una de Carne

*Atadillos de solomillo de cerdo rellenos
Manzana caramelizada y torre de patatas
con boletus*

Momento Dulce

*Lluvia de chocolates y estrella cremosa
de toffe con fresas*

BODEGA:

Vinto Tinto Viña Puebla

Vino Blanco Tiara

Agua, Café, Cava y Uvas de la suerte

50€ por persona