

MENÚ NOCHEVIEJA 2019

Aperitivo de Bienvenida

Pericana de pulpo seco
Piruletas de foie y moscatel
Roll de salmón
Brocheta de gamba al ajillo
Boquerón empanado
Crujiente de pato pekin con salsa hoisin
Patatas bravas con alioli de ajo negro y kimchi

Primer Plato

Nuestra versión de la ensalada Caprese

Segundo Plato

Bacalao confitado con pipil de azafrán y focaccia de olivas

Copa de Corte

Gin Tonic deconstruido

Plato principal

Solomillo de ternera con escalope de foie y crema de turrón

Postre

Panetone con espuma de choco, gominola de jengibre y helado de mandarina

Bodega

Cerveza San Miguel, grupo Mahou 5 estrellas
Vino Blanco "Gurpegui Muga" Chardonnay Navarra Magnum
Vino Tinto Rioja Crianza "Marques del puerto" Magnum
Cava Brut Codorniu "Vintage" Magnum
Café e infusiones

Barra Libre hasta las 03:00h de la mañana con música, baile y resopón incluido.

Precio: 90 € IVA INCLUIDO



MENÚ NIÑOS

Centro mesa

Patatas y aceitunas

Plato combinado

Mini rollitos de primavera, croquetas de jamón ibérico, lacón y sticks mozzarella

Plato principal

Hamburguesa con patatas

Nuggets caseros de pollo con patatas

San jacobos con patatas

Pasta boloñesa

Postre

Soufflé de chocolate con helado de leche merengada

Precio: 30 € IVA INCLUIDO

