



# NOCHEVIEJA 2017



## Aperitivo de Bienvenida

Fingers de queso frito con almendras, confitura de tomate y albahaca  
Empanada casera de bacalao con piñones y piperada  
Mejillón escabechado, curry y puré de coliflor  
Mini-burguer de atún rojo, rúcula y mahonesa de wasabi  
Zamburiña marinada con cítricos y vinagreta de manzana granny Smith  
Embutidos ibéricos con tacos de queso manchego y sus colines  
Croquetas de jamón ibérico  
Calamares frescos a la romana  
Gambas Orly



## MENÚ

Bogavante asado con Verduritas y Langostinos en salsa americana

Lubina al horno con jugo de Berberechos y Calamares angulados

Sorbete de Mar de Cava

Lechazo asado con guarnición Castellana

Brownie atemperado con sopa fría de Chocolate blanco, Coco y Frutos rojos

## **Selección de Bodega**

Vino blanco Albariño Camiño Do Rey

Vino tinto D.O. Rioja crianza Ederra

Agua mineral

Cava Brut (1 botella por pareja)

Café



Dulces Navideños - Uvas de la Suerte - Cotillón

3 Consumiciones por persona

D.J. Hasta las 5:00 de la madrugada

Sopas de ajo - Chocolate con Churros

Opcional servicio de autobús 11€ - consultar rutas

**Cena de Gala:** 120 € por persona IVA incluido

**Menú infantil:** 35€ (hasta 10 años) – Entremeses / Medallones de solomillo con patatas

**Medio menú:** 65€ (hasta 16 años) – A elegir carne o pescado, el resto igual.

**Alojamiento** **COMPLETO**

RETIRADA DE ENTRADAS PREVIO PAGO HASTA 25/12/17