

Menú Noche Vieja

Primeros a elegir

SOPA DE PESCADO CON FRUTOS DE MAR
RISOTTO DE SETAS A LA PARMESANA
AGUACATE RELLENO DE GAMBAS
CONCHA DE VIEIRA, RELLENA DE MARISCO A LA PARMESANA
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS, CON BRANDADA DE BACALAO
ENSALADA CON QUESO DE CABRA Y MEMBRILLO A LA VINAGRETA DE FRUTA DE
LA PASIÓN



Segundos a elegir

CABRITO LECHAL AL HORNO
SOLOMILLO DE TERNERA, BRASEADO CON VIRUTAS DE FOIE
PATO ASADO, LAQUEADO CON PURÉ DE MANZANA
LENGUADO A LA MÉNIER AA LA REDUCCIÓN DE MANTEQUILLA Y ALCAPARRAS
TRONCO DE MERLUZA AL SANTURCE CON GULAS
CIGALITAS Y GAMBAS SALTEADAS CON CEBOLLA CONFITADA AL ALBARIÑO

Postres

TARTA TRES LECHE
MOUSE DE MANGO
PROFITEROLES CON LINEA DE CHOCOLATE BLANCO
TARTA HELADA COMTESSA
CEREZAS DORMIDAS EN BARRICAS DE AGUARDIENTE

Bodega

TINTO RIOJA CRIANZA
BLANCO ALBARIÑO O VERDEJO RUEDA
ROSADO DE NAVARRA

**INCLUYE: AGUA, CAFÈ, CHUPITO
COPA DE CAVA , UVAS DE LA SUERTE Y COTILLON**

60,00 €

