

Nochevieja 2018

APERITIVOS · APPETIZERS

Selección de Delicatessen elaboradas de forma tradicional con toques vanguardistas por manos expertas

Delicatessen selection made in the traditional way with avant-garde touch by expertise hands

ENTRANTE · STARTERS

Crema de Txangurro con Quenelle Violeta y Crujiente de Wakame

Crabs Cream with Violet Quenelle and Crunch of Wakame

PRIMER PLATO · FIRST DISH

Bacalao al Pilpil Negro sobre Tatín de dos Tomates, Timbal de Setas y Crujiente de Pimiento Rojo

Cod with Black Garlic Mayonnaise on Titin of two Tomatoes, Mushroom Timbales and Red Pepper Crunchy

PLATO PRINCIPAL · MAIN DISH

Solomillo de Ternera sobre Risotto de Sarraceno, salsa de Foie Trufada y Fagottini de Parma aromatizado con queso de cabra

Beef Sirloin on Buckwheat Risotto, Sauce of Foie and Truffles, and Fagottini from Parma flavoured with Goat Cheese

POSTRE · DESSERT

Fresa de Lepe con corazón de gelatina, arena de galleta y berries salvajes

Strawberry from Lepe with heart of gelatine, biscuit sand and wild berries

BODEGA · DRINKS

Vino Blanco Viña Barretero (D.O Condado de Huelva)

Vino Tinto Contino Reserva (D.O. Rioja)

Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)

Cava Codorníu 1551 Nature

Manzanilla Zuleta · Zuleta Sherry

Cervezas · Beer

Refrescos · Soft Drinks

Agua Mineral · Mineral Water

DESDE **160€**

por persona · IVA incluido
per person · VAT included

& además... / & also...

Uvas de la Suerte · Twelve Lucky Grapes

Barra Libre con bebidas nacionales e internacionales de primeras marcas ·

Open Bar with national and international drinks

Mantecados y Turrone Navideños durante la barra libre ·

Christmas sweets during the open bar

Bolsa de cotillón · Cotillon Bag

Música en vivo durante los aperitivos y la barra libre · Live Music