



CENA FIN DE AÑO 2024

BIENVENIDA

Copa de Cava
Cucharita de pasta brie con guacamole

PRIMER PLATO A ESCOGER

Langostinos crujientes con salsa tártara i bouquet de ensalada
o
Burrata con ruca al pesto y tomate kumato
o
Carpaccio de buey ecológico con rúcula, nube de parmesano y aceite de trufa

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Bacalao con sanfaina gratinado con alioli
o
Meloso de ternera (cocción 12 horas) con cremoso de patata trufada
o
Cordero al horno (cocción 12 horas) con patatas, cebolla y tomate

Pan de payés con tomate y ajos

POSTRES A ESCOGER

Coulant de chocolate con helado de vainilla y macadamia
o
Serafino (fresas, galleta, crema y helado de nata)
o
Pastel de manzana con helado de macadamia

Cafés e infusiones

12 uvas de la suerte - Cotillón y música ambiental
Horario: de 20 h. a 01 h.

BODEGA

Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda)
Vino Tinto: Arnegui reserva (D.O. Rioja)
Cava Freixenet Brut Vintage Reserva
Aguas minerales

84€ P.P. Iva Incluido - Menú infantil (Menores de 12 años) 34€ P.P. Iva Incluido