

# MENU NOCHEVIEJA 2018

## APERITIVO:

SOLOMILLO ROSADO DE CIERVO EN JALEA DE SETAS, SALSA CUMBERLAND  
PECHUGA DE CODORNIZ EN BACON AL HORNO CON NUECES NEGRAS  
CEVICHE DE LUBINA CON AGUACATE Y CEBOLLA MORADA

\*\*

CARPACCIO DE ATUN BLUEFINN, VINAGRETA DE SESAMO, RABANO DAIKON Y WAKAME, VERDURA WOK SALTEADA  
CON JENGIBRE Y SOYA

\*\*

MEDIA LANGOSTA THERMIDOR, GRATINADO CON SALSA DE MOSTAZA Y FRUTOS DEL MAR, PARMESANO, PEQUEÑA  
ENSALADA

\*\*

SOLOMILLO DE TERNERA ANGUS ROSSINI, JUGO DE TRUFAS, ESCALOPE DE HIGADO  
DE PATO, PATATA GRATINADA Y VERDURAS

\*\*

VARIACION DE TRES POSTRES CASEROS: CRÈME BRULLEE DE MARACUYA; FONDANT DE CHOCOLATE;  
STRUDEL DE MANZANA EN PASTA DE BRICK CON ALMENDRAS

VINO BLANCO MACIA BATLE

VINO TINTO MARQUES DE CACERES RESERVA

BARRA LIBRE & MUSICA CON DJ Y FUEGOS ARTIFICIALES A PARTIR DE 24.00

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE PEQUEÑOS CAMBIOS

PRECIO: 230.- € BEBIDA INCL

## NOTA IMPORTANTE:

100.-€ de deposito por persona son necesarios para confirmar la reserva.

Cancelaciones antes del 20/12 recibirán un bono por ese importe a disfrutar en el restaurante.