

NOCHEVIEJA 2018



CÓCTEL DE BIENVENIDA de 20:15 a 21:15 horas

- Cucharita de tartar de salmón
- Vasito de soja con frutos del mar y brotes tiernos
- Chupa-Chup de bacalao con caramelo de Piquillo
- Cono de crema de queso con liofilizado de mango
- Helado de sobrasada con crujiente de kikos
- Cornete de mejillón con chips vegetales
- Spanish sushi y nigiri de langostino
- Bombón de morcilla con ali-oli de manzana
- Sorpresa crujiente de queso con frambuesa
- Chupito de caldito de ave
- Chupito de crema de boletus
- Croquetas caseras de Ibérico
- Crujiente de marisco en panco

CENA 21:30 horas

Primer plato

Ensalada de bogavante y tartar de tomate con mayonesa de aguacate

Segundo plato

Rollito de lubina gratinada en salsa holandesa sobre cama de patatas asadas

Sorbete de mojito a la hierbabuena

Tercer plato

Tournedó de solomillo de vaca Premium sobre salsa de frutos del bosque con ciruela crujiente y brocheta de patatas a la crema

Postre

Delicia de Nochevieja

Café, cava

Dulces de Navidad

Uvas de la suerte

Bebidas y bodega

Vinos con D.O., cervezas, refrescos, agua mineral

NOCHEVIEJA 2018



MENÚ INFANTIL Niños hasta 12 años

Primer plato

Entremeses fríos:

Jamón Ibérico, jamón York, pechuga de pollo
y queso de oveja semicurado

Segundo plato

Entremeses calientes:

Calamares a la andaluza, croquetas de Ibérico
y delicias crujientes de pollo

Sorbete de mandarina

Tercer plato

Hamburguesitas de ternera con patatas fritas

Postre

Mousse de chocolate con cestita de nube

Uvas de la suerte

Dulces de Navidad

Bebidas

Refrescos, agua mineral

UVAS DE LA SUERTE
DULCES DE NAVIDAD
ARTÍCULOS DE COTILLÓN
BAILE CON DISCOTECA
BARRA LIBRE
CHOCOLATE CON ROSCÓN

PRECIOS

130,00 €	Cena y cotillón
90,00 €	Cotillón
100,00 €	Cena
49,00 €	Niños: cena y cotillón