



# Cena de Gala Nochevieja 2016



## COCKTAIL DE BIENVENIDA

Bocaditos de salmón marinado y crema de queso  
Tostas de jamón ibérico y tomate  
Macarons de queso azul y membrillo  
Mini croquetas de erizo de mar  
Brochetas de ternera especiada

## APERITIVO EN MESA

Ensalada de alcachofa, pulpo y almejas

## ENTRANTE

Timbal de aguacate y cítricos con bogavante, crema ligera de gambas rojas y brotes

## PESCADO

Bacalao asado con pilpil de espinacas y falso caviar de quinoa y sepia

## UN BREAK

Sorbete de Mojito con ron de caña y hojitas de hierbabuena

## CARNE

Solomillo de ternera con reducción de calvados, medallón de foie,  
cebollitas glaseadas y patatas asadas

## POSTRE

Locura de chocolate frío y caliente  
Uvas de la suerte

## BODEGA

Agua, refrescos y cerveza  
Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto Beronia D.O. Rioja  
Café y surtido de turrónes  
Copa de Cava

**125 €**

Precio por persona  
IVA Incluido

Tras la cena comenzará el servicio de Barra Libre de 2 horas de duración

## DRESS CODE

Recomendamos vestir media etiqueta

