



Cena de Gala Nochevieja 2017

Cocktail de Bienvenida

Mini brownies de morcilla y miel
Macarons de mousse de foie
Tostas de jamón ibérico y tomate natural
Brochetas de calamar crujiente y alioli de rúcula
Mini buñuelos de bacalalo y cebollino

Aperitivo

Gelée de tomate frío con langostino y nori

Entrante

Cous cous con carabineros e infusión de ajo blanco y chile

Pescado

Bacalao asado con espuma de ajo negro,
consomé de jamón y cebolletas frescas

Un Break

Sorbete de fresas y Gin Mare

Carne

Paletilla de cordero lechal en baja temperatura
rellena de trufa y boletus con timbal de patata y pimientos asados

Postre

Pastel ruso de avellana, crujiente de praliné
y helado de pistacho sobre gofre de lieja
Uvas de la suerte

BODEGA

Agua, refrescos y cerveza
Vino Blanco Vionta D.O. Rías Baixas
Vino Tinto Quinta de Tarsus D.O. Ribera del Duero
Copa de Cava Freixenet Vintage Reserva Brut
Café e infusiones con surtido de turrónes

Tras la cena comenzará el servicio de Barra Libre de 3 horas de duración

DRESS CODE

Recomendamos vestir media etiqueta

Occidental Aranjuez