

# MENÚ NOCHEVIEJA

## APERITIVOS:

- Paté de cabracho con mahonesa de eneldo
- Vol-au-vent de queso crema y salmón ahumado
- Mini tоста de jamón ibérico, foie y cebolla caramelizada
- Crujiente de langostino y salsa parmesana

## ENTRANTE:

- Sopa de marisco

## PRINCIPAL:

- Lomo de dorada con ajillo de gulas
- o
- Medallón de solomillo de ternera al Pedro Ximénez

## POSTRE:

- Bizcocho templado de chocolate blanco y salsa caramelo
- Surtido de postres navideños
- Uvas de la suerte

## BODEGA:

- Vino tinto Rioja Orube Crianza (año 2014)
- Vino blanco Fray German Verdejo (año 2016)
- Cava Rigol Brut Nature

PRECIO POR PERSONA (I.V.A. incluido)

45 euros (I.V.A. incluido)



10º Aniversario  
**Occidental Cádiz**