

# Cena de Gala y Cotillón Nochevieja

31 Diciembre | 21h.

*Crema de Nécoras con Zamburiñas a la plancha y gelé de Amontillado*

*Ensalada de Bogavante con escarola fresca, tomates cherrys acompañado de una muselina de aguacate y cilantro*

\*\*\*

*Lubina Salvaje sobre corona de Patatas al Horno y salteado de Setas de Temporada.  
Sorbete de Manzana Verde y Lima*

*Solomillo de Cebón Madurado con pimientos rojos confitados y patatas Puente Nuevo*

\*\*\*

*Mousse de queso sobre bizcocho de aceite de oliva y corazón de frutos rojos -By Torreblanca-*

## BODEGA

*Cafés, Dulces Agua Mineral*

*Vino Blanco Fray German (Verdejo D.O. Rueda)*

*Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)*

*Vino Tinto Solar Viejo Reserva (D.O. Rioja)*

*Cava Brut Barroco Reserva*

\*\*\*

*Barra Libre*

*Candy Bar*

*Bolsa de Cotillón*

*Fiesta con Disc-Jockey*

*Sorteo de Estancias*

*Chocolate con dulces*

*180 Euros por persona*

*IVA Incluido*

# *Cena de Gala Nochevieja y Cotillón*

*31 Diciembre a las 21h.*

## *MENU Infantil*

*Jamón Ibérico  
Surtido de Fritos Caseros  
Tímbal de Langostinos  
Escalopines de Solomillo a la Plancha  
Brownie con Helado*

**\*\*\***

*Agua Mineral  
Refrescos*

*Barra Libre sin Alcohol  
Candy Bar  
Bolsa de Cotillón  
Fiesta con Disc-jockey  
Chocolate con Donuts*

*50 Euros por persona  
IVA incluido*

