



MENU

Fin de año

31/12/2023

APERITIVO

Bombón de foie y almendra caramelizada

ENTRANTE

Crema de calabaza con sus pipas fritas y orégano fresco

PRIMER PLATO

Lomo de merluza de pincho con salsa Beurre blanc y langostinos acompañados de verduras de temporada

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera con salsa Perigourdine acompañado de mezcla de setas frescas salteadas, verduras y patatas baby con mantequilla y tomillo

POSTRE

Lingote de caramelo salado y frutos secos garrapiñados con crema de chocolate al aroma de naranja

Surtido de Petit fours dulces

Uvas de la suerte

Bodega:

Vino Blanco: Viñas del Vero Chardonnay D.O Somontano

Vino Tinto: Marques de Cáceres Crianza D.O C.a.Rioja

Cava: Perelada Blue Festival, Brut D.O Cataluña