

MENÚ DE NOCHEVIEJA (2018)

(Hora de comienzo a las 21h00)



CANOR



CANOR

Primer Entrante

Medallones de Foie sobre bizcocho de calabaza y jengibre con frutas escarchadas

*

Segundo Entrante

Pulpo con cremoso de pimentón, tirabeques y chips de hortalizas

**

Pescado

Supremas de Lubina con costra de humus, parmentier de coliflor y espinacas crujientes al aceite de pimentón

Carne

Entrecote de Ternera "Black Angus" con asado de mini hortalizas aromatizadas

Postre

Atillos crujientes de pasta filo rellenos de membrillo y ricotta con helado de naranja

VINOS y CAVA

Alba Martín (Rias Baixas) blanco

Sericis cepas viejas Monastrell (Alicante) tinto

Raventós i Blanc "Blanc de Blancs" 15 meses (Cava)

Bebida

Aguas, Cervezas, Refrescos y Café

Dulces Navideños

Uvas de la Suerte y Bolsa de Cotillón

Velada amenizada por la orquesta "MADRE SELVA"

Gran Resopón a las 4h de la madrugada

BARRA LIBRE hasta fin de fiesta

Precio por persona = 100€ (IVA incluido)

Suplemento de 5€ con servicio de Autobús