



 **RESERVAR**  
(tel://+376871381)

## **NOCHEVIEJA | 31 DICIEMBRE**

### **entrante**

Vieiras asadas sobre parmentier trufado,  
velouté de jamón ibérico y chips de alcachofa

### **pescado**

Lubina salvaje a baja temperatura,  
con velo de jamón ibérico,  
emulsión de hinojo y perlas cítricas

### **carne**

Solomillo de vaca vieja lacado con demi-glace de vino tinto, cremoso de chirimía y crumble de setas.

### **postres**

Esfera de chocolate y oro,  
con sorbete de champán y frutos rojos

Degustación de turrónes y mantecados

Cotillón y uvas de la suerte

# **bodega**

Vino blanco: D.O. Valdeorras

Vino tinto: D.O. Toro Reserva (Vendimia Seleccionada)

Champán: Taittinger Brut Reserva

—

Barra libre

**preu: 210€**

---

## **MENÚ INFANTIL**

### **aperitivo**

Brocheta de croquetas de langostino acompañada de chutney de tomate

### **para empezar**

Vichyssoise de patata con crujiente de pollo

### **sorbete**

Sorbete de Sandro Desii de mandarina recién exprimida

### **plato principal**

Escalope relleno de jamón y queso con patata paja

### **postre**

Muñeco de Navidad

Degustación de turrónes y mantecados

Cotillón y uvas de la suerte

### **bebidas**

Aguas, refrescos y espumoso «Pinky»

**Precio: 79€ (hasta los 12 años)**