



Gala de Fin de Año

Tabla de jamón ibérico de bellota
Vieiras con crema de coco, menta y caviar de cítricos
Bombón de foie con pipas caramelizadas

Lomo de merluza de pincho confitado en Aove, velo de jamón ibérico fundido sobre crema de carabinero, brotes de espárragos verdes y zanahorias baby salteada con mantequilla a la finas hierbas

Sorbete de fruta de la pasión

Lingote de lechón confitado a baja temperatura con puré de manzana y verduritas baby asadas

Esfera de Ferrero Rocher, helado cremoso de turrón con grosellas y Maltesers

Mignardises navideñas
Uvas de la suerte

RECENA

Montaditos de lomo con queso
Montaditos de jamón con tomate y aceite
Montaditos de salmón con queso crema
Caldo de ave a la hierbabuena
Churros con chocolate

BODEGA

Agua mineral, cervezas y refrescos
Vino Blanco José Pariente (D.O. Verdejo)
Vino tinto Pago de los Capellanes (D.O. Ribera del Duero)
Cava Brut Reserva Perelada (D.O. Cava)
Café e infusiones

CONDICIONES

Incluye: sorteos y premios. Aparcamiento gratuito sujeto a disponibilidad. Menú infantil para niños de 0 a 12, primer niño gratis acompañado de dos adultos de pago. Obligatoriedad etiqueta traje para los señores y vestido de noche para las señoras. · Todas las reservas se garantizan mediante tarjeta de crédito o prepago. · Política de cancelaciones: Gastos del 50% sobre total reserva para cancelaciones efectuadas del 10 al 16/Dic. incluido. Gastos del 100% sobre total reserva para cancelaciones efectuadas el 17/Dic en adelante y no presentaciones 100% gastos.