



# 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.