



Cena fin de año

2024-2025

Incluye copa de bienvenida, menú de gala, bodega, uvas de la suerte, bolsa de cotillón, barra libre con DJ hasta las 04:00h, canapés, brochetas de frutas, pastelitos durante el baile y chocolate con bizcochos de soletilla y galletas

Hora de comienzo: 20:30 (se ruega puntualidad)

Copa de bienvenida

Vino espumoso

Menú degustación

Emulsión de sopa castellana con vieira a la parrilla

Cigala, langostinos tigre y gambas blancas hervidas al vapor de romero

Tournedó de rape en salsa americana

Sorbete de limón al cava

Solomillo de ternera con muselina de foie y estufado de setas

Semiesfera de mousse de chocolate con helado de turrón

Bodega

Vino Marqués de Riscal D.O. Rueda Verdejo

Vino Blanco Martín Codax D.O. Albariño

Vino Tinto Ramón Bilbao Ed.Limitada D.O. Rioja

Vino Tinto Jesús Yllera Crianza D.O. Ribera del duero

Champagne Abelé

La bodega puede sufrir alguna variación en alguno de los vinos,
siendo sustituidos por otros de igual categoría y calidad





Cena fin de año

2024-2025

Menú infantil

Croquetas caseras de jamón ibérico y calamares a la andaluza
Selección de ibéricos de la tierra: jamón y lomo de bellota
Bistec de solomillo de ternera asado en el horno con patatas fritas
Postre especial de chocolate con helado de stracciatella

Refrescos
Agua mineral

Válido para niños menores de 12 años

Hora de comienzo: 20:30 (se ruega puntualidad)

