



# Gala de Fin de Año

Milhoja de jamón ibérico de bellota y pan de semillas  
Surtido de quesos Payoyos confituras y frutos pasos

Trampantojo de gilda

Lingote de foie sobre torrija de frambuesa

Carpaccio de gambones macerados con hierbabuena y citricos,  
acompañado de frutas tropicales y langostinos tigre

Lomo de merluza sobre puré de patatas al mortero,  
crema de marisco y vieira confitada

Sorbete de fruta de la pasión

Solomillo de ternera a la parrilla sobre migas mozárabes,  
medallón de batata, champiñón a la carbonara  
y crujiente de pecorino

Bombón de chocolate especiado acompañado de helado  
de turrón Jijona y crujiente de chocolates

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

Fuente de chocolate con fruta variada y chucherías

## BODEGA

Agua mineral, cervezas y refrescos

Vino tinto Azpilicueta Reserva (D.O La Rioja)

Vino blanco José Pariente Verdejo (D.O Rueda)

Cava Castillo de Perelada Brut Nature

## CONDICIONES

Incluye: sorteos y premios. Aparcamiento gratuito sujeto a disponibilidad. Menú infantil para niños de 0 a 12 años, 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% gasto.