

CENA DE Nochevieja

31 DE DICIEMBRE | HOTEL KAKTUS ALBIR

ENTRANTES FRÍOS

Jamón ibérico y queso curado con picos camperos

TRÍO DE APERITIVOS

Taco de foie sobre hojaldre y pistachos tostados

Tartar de atún con galleta de parmesano

Mini brocheta de pastrami con perla de mozzarella y pesto rojo

PRIMER PLATO

Crema de gamba roja con tartar de sus colas y pétalos de flores

SEGUNDO PLATO

Ensalada de vieiras marinadas con alga wakame, mezclum de brotes y vinagreta de mango

SORBETE

Sorbete de naranja sanguina al kirsch

PLATO PRINCIPAL

Medallón de solomillo de ternera a la parrilla con reducción de oporto y patata confitada a la vainilla

POSTRE

Bombón de tres chocolates con helado de mandarina

BODEGA

Vino Blanco: Albariño Alba Martín D.O. Rias Baixas

Vino Tinto: Lagunilla Criz 2020 D.O. Rioja

Cava: Brut Nature Terrer de la Creu

¡COTILLÓN,
BARRA LIBRE,
Y MÚSICA
EN DIRECTO!