

MENÚ NOCHEVIEJA 2018

Aperitivo de Bienvenida

Bombón de chocolate y foie

Bombón de queso de cabra y mermelada de tomate,
Twister de pasta filo rellena de langostinos y salsa romesco

Voulevant de Centolla en Txangurro frio con Langostinos de Vinaroz y Virutas de Foie

Tupinet de Crema de Ceps con sus picatostes

Bogavante de nuestro vivero a la parrilla con tartaleta de romesco y tártara

Segundo plato a Elegir :

Medallón de Solomillo en Tournedó con Mixto de Steas y Espiral de Patata Paja
Rodaballo Salvaje plancha con Mouselina de Espárragos, Parmesano y Picada de Ajo y
Guindilla

Enrejado de Chocolate Blanco y Frutos Rojos

Café y Licor

Bodega: Cava Personalizado Cavallo Graula Brut Nature
(Toda la Cena)

A las 12 de la noche: Uvas de la suerte, Bolsa Cotillón, Baile con nuestro Dj hasta la madrugada, Barra Libre y a las 3 churros con chocolate.

Precio por persona: 110€ (iva incluido)