

CENA DE GALA

nochevieja

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Canapés delicatessen, piruleta de langostino, saquitos de marisco, gamba roja al ajillo, croquetas de jamón ibérico y de pollo, twister de langostino, degustación de ensaladillas (rusa, pollo, marisco).

APERITIVO PARA COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico de bellota con pan de cristal.

Timbal de pulpo sobre puré de patata trufado y ajo gratinado.

Cascada de mariscos (mejillones al vapor, almejas al ajo pescador, patas de centollo hervidas, navajas a la plancha con salsa verde, gamba roja a la plancha, vieiras a la plancha)

PRIMER PLATO

Crep de pato con guarnición de manzana caramelizada flambeada.

SEGUNDO PLATO

Lomo bajo de novillo argentino con salsa de foie y guarnición de patatas confitadas al aroma de romero.

POSTRE

Tulipa con helado frito de vainilla sobre crema de turrón

BODEGA

Vino blanco Cantaluz D.O: Alicante (Monóvar).
Vino tinto Juan Gil 7 meses D.O: Jumilla (Monastrell).
Cava Codorníu Cuvée Gran Cremant Brut.

Agua, cerveza, refresco, café.

Cotillón y uvas de la suerte.
Resopón.

85,00 € / persona
(IVA incluido)

NEW YEAR'S EVE

new years menu

WELCOME COCKTAIL

Delicatessen canapes, prawn lollipops, fried seafood purse, red shrimp, red prawns fried with garlic, iberian ham and chicken croquettes, shrimp twister, salads tasting (russian, chicken, seafood)

APPETIZER TO SHARE

Table of iberian acorn-fed ham with crystal bread.

Octopus tartar on truffled potato puree and gratin garlic seafood waterfall.

Steamed mussels, fisherman garlic clams, boiled crab legs, razor-shell grilled with green sauce, grilled red shrimp, grilled scallop.

MAIN COURSE

Duck crepe with flambéed caramelized apple garnish.

SECOND COURSE

Argentine steer sirloin with foie sauce and rosemary infused potatoes garnish.

DESSERT

Wafer basket with fried vanilla ice cream on nougat cream.

BODEGA

White wine Cantaluz D.O: Alicante (Monovar).
Red wine Juan Gil 7 meses D.O: Jumilla (Monastrell).
Cava Codorníu Cuvée Gran Cremant Brut.

Water, beer, soft drink, coffee.

New year's eve party and lucky grape.

85,00 € / price per person
(VAT included)