

Menú Especial
DÍA DE NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE 2018

COMENZAMOS

Centros de mesa

Jamón DO Teruel, pan con tomate y aceite de oliva virgen al centro de mesa

Brocheta de vieira y langostino con crema de marisco

Setas al horno con dados de foie

• • •

CONTINUAMOS

Merluza de pincho con penca rellena y salsa de almendras

• • •

PLATO PRINCIPAL

Lechazo al horno con patatas panadera

• • •

POSTRE

Nuestra tarta de queso

BODEGA:

Nuviana Chardonnay

Viñas del Vero Tinto Crianza

Codorniu Prima Vides

Aguas minerales y café

PVP PAX: 56€ IVA incluido

Menú Especial
COTILLÓN NOCHEVIEJA

31 DE DICIEMBRE 2018

APERITIVO

Jamón de Guijuelo, pan con tomate y aceite de oliva virgen extra al centro de mesa
Foie sobre hogaza tostada y mermelada de cebolla de Fuentes
Cóctel de ceviche Viera
Berberechos ahumados con crema de calabaza
Nécoras gratinadas
Gambas al ajillo "Gayarre"

...

PARA CONTINUAR

Ensalada bogavante, cremoso de tomate y erizo de mar

...

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera con matequilla maitre d'hotel

...

POSTRE

Surtido de postres y dulces navideños

...

BODEGA

Enate 234 Chardonnay D.O. Somontano
Fagus D.O. Campo de Borja
Champagne Mumm Cordon Rouge
Aguas minerales y café

Recepción: 20:45 · Cena 21:30

PVP PAX: 130€ IVA incluido

El precio incluye: barra libre y discomóvil hasta las 04:00 a.m.,
recena y servicio de autobús de ida y vuelta