



Cena de Nochevieja 2024

Comenzamos con

**Crema suave de espárragos con crujiente ibérico.*

**Jamón ibérico puro 100% bellota (NAVARRETINTO)*

con pan de cristal y tomate natural rallado.

**Gambas blancas de Huelva y Langostinos de Sanlúcar a la plancha.*

**Bombones de Vieira del Pacífico en salsa verde y hierbas escarchadas.*

Seguimos con

**Lomo de corvina a la brasa sobre suave crema de txangurro y verduritas naturales.*

Terminamos con

**Solomillo de vaca vieja a la brasa con foie sobre parmentier de patata trufada y colmenillas.*

Y de postre

**Strudel casero de manzana reineta con helado artesano de turrón.*

Bodega

*Vino blanco Azpilicueta **Colección Privada.***

*Vino tinto de Rioja Azpilicueta **Reserva.***

Aguas minerales, cervezas y refrescos

Dulces Navideños, Uvas de la Suerte y Cotillón

Brindamos el Año Nuevo con Champagne MUMM Cordon Rouge

Precio por persona: 135 € (IVA incluido)

Reservas 910 495 431 / 609 379 369

Plazas limitadas

Comienzo a las 21.00 h



Cena de Nochevieja 2024

MENU INFANTIL / Hasta 12 años

Comenzamos con

Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico.

Gambas blancas en tempura.

Seguimos (a elegir):

Merluza de pincho en daditos a la romana o

Solomillo de vacuno a la parrilla o

Chuletitas de lechal a la parrilla.

Y de postre

Volcán de chocolate casero con helado artesano de vainilla.

Bodega

Zumos, aguas minerales y refrescos.

Dulces Navideños

Uvas de la Suerte y Cotillón

Brindamos el Año Nuevo con Champán

Precio por persona: 55 € (IVA incluido)

Reservas 910 495 431 - 609 379 369

Plazas limitadas

Comienzo a las 21.00 h