

MENU

Fin de Año

31/12/2023

APERITIVO

Micuit de pato con jamón ibérico y coulis de frambuesa sobre pan cristal

ENTRANTE

Crema de calabaza horneada con Parmesano y Albahaca fresca

PRIMER PLATO

Dorada en salsa cremosa de Champán y cítricos con crema fina de chirivía y patata

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera en salsa de hongos, atadito de judías verdes, bacon y patatas dos cocciones

POSTRE

Flor de mousse de frambuesa y vichyssoise de chocolate

Uvas de la suerte

Bodega:

Vino Blanco: Viñas del Vero Chardonnay, D.O Somontano

Vino Tinto: Marqués de Cáceres Crianza D.O C.a Rioja

Cava: Perelada Blue Festival, Brut D.O Cataluña

