



MENÚ NOCHEVIEJA 2024

Aperitivo: Croqueta de gamba y kimchi

Entrantes al centro de la mesa

Terrina de foie gras con manzana y pan de especias
Alcachofa rellena de setas y cigala con salsa de marisco

Rape al cava y azafrán con gamba y boniato

Tournedó de solomillo de ternera
con salsa de trufa y pastel de patata.

Torrija caramelizada con crema y helado de turrón

Viña Garedo. Verdejo. Blanco. D.O. Rueda
Eguren Ugarte. Tinto. D.O. Rioja · Agua, Refrescos, Cerveza
Cava Idilicum Brut Nature · Café

Dulces navideños · Uvas de la suerte

73,00€ IVA INCLUIDO

RESERVAS: 966 42 16 26
C/BELLAVISTA N.10