

# LA MAQUINA

*La Moraleja*

*Cena Fin de Año 2018 – 21:00 horas*

*Comenzamos* (para compartir)

*Jamón ibérico de bellota Gran Reserva*  
*Pan cristal con tomate natural y oliva virgen extra*

*Seguimos* (para compartir)

*Zamburiñas en gratén de jamón y cebollita dorada*  
*Gamba blanca especial de Isla Cristina hervida (4 piezas por persona)*  
*Gambas rojas de Denia a la plancha (2 piezas por persona)*

\*\*\*\*\*  
*Lasaña de centolla*

*Seduciones para elegir*

*Merluza de Celeiro en salsa verde con almejas*  
*Tartar de atún rojo de Barbate*  
*Paletilla de cordero de leche asado crujiente*  
*Solomillo de vacuno mayor a la plancha o a la pimienta*

*Para acabar*

*Compota de manzana caramelizada*  
o  
*Crujiente de chocolate y nueces con helado de vainilla*  
*Cafè*

*Bar y Bodega*

*Aperitivos, finos, cervezas y refrescos*  
*Albariño Bouza do Rei (D.O. Rías Baixas)*  
*Contino Reserva 2013 (D.O. Rioja)*

\*\*\*\*

*Brindis por el año nuevo con*  
*Champagne Moët & Chandon Brut Impérial*  
*Dulces de Navidad*  
*Uvas de la suerte*  
*Cotillón*

*Precio por persona: 165,00 €*  
*(IVA incluido)*

*Reservas:* Para la formalización de la reserva se solicitará el abono de la totalidad del menú, independientemente del número de comensales. *Cancelaciones:* Para cancelaciones notificadas en un plazo anterior a los siete días previos al evento, se procederá a devolver el cien por cien de la cantidad anticipada al formalizar la reserva. Entre los siete y los tres días anteriores al evento, se procederá a devolver el cincuenta por ciento de la cantidad anticipada. A partir de este plazo, es decir, entre la celebración del evento y las 72 horas anteriores, no se admiten cancelaciones,

EST.  1982  
**LA MAQUINA**  
*La Moraleja*

*Cena Fin de Año 2018 – 21:00 horas*  
*Menú infantil (hasta 12 años)*

*Comenzamos* (para compartir)

*Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico*  
*Gambas rojas en fina y crujiente gabardina*

*Seguimos* (a elegir)

*Lomos de pixin rebozados*  
*Merluza de pincho albardada*  
*Chuletitas de cordero lechal*  
*Solomillo de vacuno mayor a la plancha*

*Para acabar*

*Tarta de chocolate fondant*  
o  
*Helados artesanos (chocolate, vainilla o turrón)*

*Bar*

*Zumos y refrescos*  
*Agua mineral*

\*\*\*\*

*Dulces de Navidad*  
*Uvas de la suerte*  
*Cotillón*

*Precio por persona: 50,00 €*  
*(IVA incluido)*