



*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)*

*Gamba blanca especial de Isla Cristina hervida (4 piezas por persona)  
Gamba roja de Denia a la plancha (2 piezas por persona)  
Vieira de las Rías al horno*

\*\*\*\*\*

*Croquetas cremosas de jamón ibérico*

*Para acabar a elegir*

*Lubina a la plancha o en bilbaina con patatas panadera  
Tartar de atún rojo de Barbate  
Paletilla de cordero de leche asado crujiente  
Solomillo de vacuno mayor a la plancha o a la pimienta*

*Y de postre*

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

*Café*

*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*

*Copa de primeras marcas (excepto reservas)  
Música para celebrar la llegada del 2019*

*Precio por persona: 155,00 €  
(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, por lo que no procederá devolución de importe alguno.



*Cena Fin de Año 2018 – 21:00 horas*

*Menú infantil (hasta 12 años)*

*Comenzamos*

*Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico*

*Gambas rojas en fina y crujiente gabardina*

*Seguimos (a elegir)*

*Merluza de pincho albardada*

*Chuletitas de cordero lechal*

*Solomillo de vacuno mayor a la plancha*

*Para acabar*

*Tarta de chocolate fondant*

*o*

*Hielados 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)*