

EST  1982
LA MAQUINA
jorge juan

Cena Fin de Año 2017 – 21:00 horas

Comenzamos (para compartir)

Jamón ibérico de bellota Gran Reserva
Pan crujiente con tomate natural y arbuquina

Seguimos (para compartir)

Degustación de Ostras (una de cada por persona)
Gallega, Fine de Claire y Utah Beach
Usuzukuri de pez mantequilla y trufa negra
Cigala de Isla Cristina hervida (2 piezas por persona)
Gamba roja de Jávea a la plancha (4 piezas por persona)

Para acabar a elegir

Merluza de Celeiro en salsa verde con almejas
Lubina salvaje en hojaldre de sal con verduritas crudités
Canelón de asado con bechamel rustida
Solomillo de vacuno mayor a la plancha

Y de postre

Compota de manzana caramelizada
o
Mousse de chocolate negro

Café

Bar y Bodega

Aperitivos, finos, cervezas y refrescos
Albariño Bouza do Rei (D.O. Rías Baixas)
Contino Reserva 2010 (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 2018

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, por lo que no procederá devolución de importe alguno.

EST  1982
LA MAQUINA
jorge juan

Cena Fin de Año 2017 – 21:00 horas
Menú infantil (hasta 12 años)

Comenzamos (para compartir)

Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico
Calamares de potera fritos en rodajas

Seguimos (a elegir)

Tacos de pixín negro albardados
Merluza de pincho albardada
Chuletitas de cordero lechal
Solomillo de vacuno a la plancha

Para acabar

Mousse de chocolate negro
o
Helado artesano (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)