



Cena Fin de Año 2017 – 21:00 horas

Comenzamos

(para compartir)

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

Seguimos

(para compartir)

*Gigala de Isla Cristina hervida (2 piezas por persona)
Gamba roja de Denia a la plancha (3 piezas por persona)
Vieira de las Rías al horno*

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Para acabar a elegir

*Lenguado de Avilés a la plancha con patata panadera
Tartar de atún rojo de Barbate
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 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: 145,00 €
(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 2017 – 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)

Lomos de peixin rebozados

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)