



# EL JARDÍN

DE LA MÁQUINA

## NOCHEVIEJA 2017



### APERITIVO DE BIENVENIDA

Margarita de berberecho y sal del Himalaya  
Mazapán de foie con compota de manzana ácida  
Crujiente de queso con toque de pistacho



### LA CENA

*a compartir*

Jamón ibérico de bellota Gran Reserva  
Pan rústico ligeramente tostado con tomate y aceite de arbequina

\*

Gamba blanca especial de Isla Cristina hervida (4 piezas por persona)

\*

Gamba roja de Denia a la plancha (3 piezas por persona)

\*

Zamburiñas en gratén de jamón y cebollita dorada

*continuamos*

Taco de rape al azafrán gratinado sobre tomate concassé, uvas y pasas

\*

Cortante de hierbabuena y ginebra

\*

Carré de cordero lechal confitado en costra de px con chalotas glaseadas  
y rosti de patata morada

\*

Espanja de turrón con praliné y helado de pasas

Dulces de Navidad

\*

Café e infusiones

\*

Uvas de la Suerte y Cotillón de Fin de Año



Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)

Albariño Bouza do Rei (D.O. Rías Baixas)

\*

Contino Reserva (D.O.C.A. Rioja)

Monteabellón (D.O. Ribera del Duero)

\*

Brindis por el año nuevo con Moët & Chandon Brut Impérial

\*

Agua mineral, cerveza y refrescos

\*

Copa de primeras marcas (excepto reservas)

**PRECIO POR PERSONA: 160,00 € IVA incluido**

**Barra libre** (primeras marcas excepto reservas) con música hasta las 6 horas: **19 €** por persona

**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.