



EL JARDÍN

DE LA MÁQUINA

NOCHEVIEJA 2018



APERITIVO DE BIENVENIDA

Ostra Fine de Claire con esferificación de gin tonic
Cucurucho de salmón y aguacate con emulsión de eneldo y perlas
Ferrero de foie



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)

continuamos

Cigalas templadas en concassé de tomates dulces y reducción de oloroso
*

Vieira beurre blanc al cava
*

Merluza de Burela al caviar de arenque sobre nido de tagliolini
*

Cordero de leche asado a baja temperatura en su jugo
*

Panettone con salsa de chocolate blanco, cítricos y amaretto
Dulces de Navidad
*

Café e infusiones
*

Uvas de la Suerte y Cotillón de Fin de Año



Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
o Albariño Bouza do Rei (D.O. Rías Baixas)
*

Contino Reserva (D.O.CA. Rioja)
o Monteabellón (D.O. Ribera del Duero)
*

Brindis por el año nuevo con champagne Moët & Chandon Brut Impérial
*

Agua mineral, cerveza y refrescos
*

PRECIO POR PERSONA: 170,00 € IVA incluido

Barra libre (primeras marcas excepto reservas) con música hasta las 6 horas: **30 €** 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.

NOCHEVIEJA INFANTIL

PRIMEROS *a compartir*

Jamón ibérico de bellota

*

Croquetitas cremosas de jamón

*

Calamares de potera en fritura de aceite de oliva

SEGUNDO *a elegir*

Nuggets de merluza de pincho

Solomillo de buey en medallones con guarnición de patatas fritas

POSTRE

Tarta de chocolate con helado

*

Uvas de la Suerte

*

Cotillón

*

Zumos de frutas, refrescos y agua mineral

PRECIO POR PERSONA: 50,00 €

IVA incluido