



# 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  
Croquetitas cremosas de jamón

LA CENA  
a compartir

Jamón Ibérico de bellota Gran Reserva  
Pan Rustico 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

\*

Merluza de anzuelo al caviar

\*

Cordero de leche asado a baja temperatura en su jugo.

Postre

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.

Bodega

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)

ó

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

\*

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

ó

Monteabellón (D.O. Ribera del Duero)

Brindis por el año nuevo con champagne Moët & Chandon Brut Imperial.

\*

Agua mineral, cerveza y refrescos

**Precio por persona: 170,00 € (IVA incluido)**

**Barra libre:** (primeras marcas excepto reservas) con música hasta las 6:00 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.



**EL JARDÍN**  
DE LA MÁQUINA

**NOCHEVIEJA 2018**

Primeros  
a compartir

Jamón ibérico de bellota

\*

Croquetitas cremosas de jamón

\*

Calamares de potera en fritura de aceite de oliva

segundo  
a elegir

Taquitos de Merluza de pincho albardada

Solomillo de buey en medallones con guarnición de patatas fritas

Postre

Tarta de Chocolate con Helado artesanal

\*

uvas de la Suerte

\*

Cotillón

\*

Zumos de frutas, refrescos y agua mineral

**Precio por persona: 50,00 €**  
(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.

