



LA MAGIA *LA TRAES TÚ*

NOCHEVIEJA 2023





LA MAGIA LA TRAES TÚ

NOCHEVIEJA 2023



PARA EMPEZAR

Tomate Bloody Mary sobre Arena de Galleta Cracker y Cecina de Vaca Madurada.

APERITIVO DEL CHEF

Atún Rojo de Almadraba macerado en Soja y Jengibre, yema de Huevo curada y Gamba cristal en tempura.

Canelón Cremoso de Txangurro sobre crema de Carabineros con un toque de Curry y Coco.

ENTRANTE

Crema de Puerros Confitados en Aceite de Almendra, Tartar de Gamba de Huelva y Huevas de Salmón en salazón.

DEL MAR

Merluza de pincho crujiente sobre crema de Pimientos asados y gel de Piparras.

UN PEQUEÑO COCKTAIL

Mimosa de Frambuesas y Cava.

DE LA TIERRA

Solomillo Wellington, Foie y setas de Temporada con Salsa de Trufa.

EL DULCE FINAL

Milhoja de Chocolate y Brownie con su Ganache de Chocolate con Leche, sopa de Chocolate Blanco especiada y Helado de Turrón.

"Uvas de la Suerte".

BODEGA

Agua

Vino Blanco Luar do Sil Godello D.O. Valdeorras

Vino Tinto Imperial de Cune Reserva D.O. Ca. Rioja

Ars Collecta D.O. Cava

Café e infusiones

160€

Precios por persona con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 7 días antes del evento, siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.

“PARA LOS MAS PEQUEÑOS”

ENTRANTE

Surtido de Ibéricos y croquetas caseras de Jamón.

DE LA TIERRA

Solomillo de Ternera con Timbal de Patata y Bacon.

EL DULCE FINAL

Helados Artesanos de Vainilla de Madagascar y Chocolate brownie.
“Uvas de la Suerte”.

BODEGA

Agua
Refrescos

45€

Precios por persona con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 7 días antes del evento, siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.



**LA MAGIA
LA TRAES TÚ**
NOCHEVIEJA 2023

