

★  
**CREA  
MA  
GIA**


Fin de Año '19

**vincchi**hoteles





# Menú de Fin Año



★  
**CREA  
MA  
GIA**

Fin de Año '19

vincchoteles

### **APERITIVO DEL CHEF**

Carpaccio de solomillo con puré de tupinambo, piñones y setas  
Ensalada de alga wakame con langostinos y vinagreta de sésamo  
Coquita de atún rojo macerado con guacamole

### **ENTRANTE**

Crema de rape con tartar de sepia, mayonesa de wasabi y huevas de arenque

### **PLATO PRINCIPAL**

Lingote de cordero con puré de boniato y salsa de foie

### **POSTRES**


Tarta de queso con culis de fresa, arándanos frescos y menta  
Turrónes navideños  
Uvas de la suerte

### **BODEGA**

Agua  
Vino Blanco y Vino Tinto  
Café, Infusión  
Cava

**75€**

Precio por persona. IVA incluido.



★  
**CREA  
MA  
GIA**

Fin de Año '19

vinccihoteles

## Información y Reservas

---

**Hotel Vincci Lys 4\***

+34 963 509 550 | Carrer Martínez Cubells, 5 – 46002 Valencia  
[lys@vinccihoteles.com](mailto:lys@vinccihoteles.com)