



★
CREA
MA
GIA

Fin de Año '19

vincchoteles



Menú de Fin Año



★
**CREA
MA
GIA**

Fin de Año '19

vincchoteles

Copa de Bienvenida & Vermuteo

Mojito Japonés sobre Hielo Seco con Aroma de Frutos del Bosque

Hojaldre Crujiente relleno de Queso Capri y Trufa Negra

Filipino de Foie, Migas Amargas de Café y Gele de Fruta de la Pasión

Taco relleno de Carrillada Ibérica Pibil

Croquetas Cremosas de Buey de Mar y Salsa de Kimchee

APERITIVO

Steak Tartar con Espuma de Yema y Caviar de AOVE

PARA COMENZAR

Ensalada de Carabineros y Rape Alangostado, Brotes de Kale, Gelatina de Guacamole, Alga Codium y Vinagreta de Sorbete de Lima

DE LA MAR

Lomo de Merluza de Pincho, Tallarín de Esparrago verde y blanco, Almeja y salsa verde licuada

DE LA TIERRA

Taco de Cochinillo deshuesado a baja temperatura, Puré de Manzanas, Crujiente de Hierbas Aromáticas y salsa de su cocción

DE DULCE

Esfera de Frutos Rojos y Cerezas, con relleno de Mouse de Dos Chocolates sobre Galleta Bretona de Vainilla, Salsa de Pistacho Verde y Choco Blanco

BODEGA

Agua Mineral Natural, Cervezas, Finos y Olorosos, Vermut, Pazo San Mauro D.O. Albariño, Matarromera Crianza D.O. Ribera del Duero, Mumm Cordón Rouge DO Champagne, Café e infusiones

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Precios por persona e IVA incluido

Prepago del 100% del menú para confirmación y garantía del evento

Para cancelación parcial o total del número de comensales, 100% gastos a partir de 48 horas antes del evento

160€ por persona



★
**CREA
MAGIA**

Fin de Año '19

vincchoteles

Menú Infantil

APERITIVO

Lagrimitas de Pollo con Tempura de Cereales

PARA COMENZAR

Lomo de Lenguado con Arroz Arborio y Virutas de Jamón Ibérico

DE LA TIERRA

Medallones de Solomillo de Ternera con Patatas al Horno

DE DULCE

Dúo de mousses de chocolate sobre dulce de frutos rojos y sus crujientes

&

Dulces navideños

BODEGA

Agua mineral y Refrescos variados

Zumos surtidos y Cava infantil

40€ por persona

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Precios por persona e IVA incluido

Prepago del 100% del menú para confirmación y garantía del evento

Para cancelación parcial o total del número de comensales, 100% gastos a partir de 48 horas antes del evento