

MENÚ NOCHEVIEJA

CÓCTEL DE DESPEDIDA 2025

- TARTAR DE ATÚN ROJO Y EMULSIÓN DE SOJA Y SÉSAMO
- CUCHARILLA DE FOIE Y MANZANA CARAMELIZADA
CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ
- GAZPACHO DE TOMATE CHERRY Y FRAMBUESA CON BROCHETA DE MOZZARELLA
- BOMBÓN DE QUESO DE CABRA CON MERMELADA DE TOMATE Y ALBAHACA
- MINI TARTAleta TRUFADA DE SETAS SILVESTRES Y CREMA DE PARMESANO
- MINI CROQUETAS DE MARISCO CON MAYONESA DE KIMCHI
- PULPO SOBRE REDONDO DE PATATA GLASEADA
- BOCADITO DE CODORNIZ CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

Seguimos disfrutando en mesa...

ENTRANTE

ENSALADA DE BOGAVANTE Y MANGO CON VINAGRETA DE CÍTRICOS Y BROTES VERDES

PRINCIPALES

PESCADO

RODABALLO AL HORNO CON SALSA DE CAVA Y UVAS ACOMPAÑADO DE CREMOSO DE APIONABO Y ESPINACAS BABY

CARNE

RULO CORDERO CONFITADO AL ROMERO
CON MILHOJAS DE PATATA Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO

SORBETE

SORBETE DE LIMÓN Y JENGIBRE

POSTRE

FLOR DE YUZU CON YOGUR HUNGARO Y HELADO DE CHOCOLATE

BODEGA

VINO BLANCO D.O. RUEDA, VINO TINTO D.O. RIOJA, CAVA, CERVEZA,
REFRESCOS, AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES

RESOPÓN



MENÚ NOCHEVIEJA

INFANTIL

ENTRANTES

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS IBÉRICOS, PIRULETAS DE GAMBAS CON SALSA DE MANGO Y FINGERS DE MOZZARELLA

PRIMER PLATO

CREMA DE CHAMPIÑONES CON LASCAS DE JAMÓN

SEGUNDO PLATO

CHULETITAS DE CORDERO CON PATATAS DE GAJO SALTEADAS

POSTRE

TARTA MUERTE DE CHOCOLATE CON HELADO DE ALGODÓN DE AZUCAR Y NATA

BODEGA

REFRESCOS, AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES

RESOPÓN

MENÚ NOCHEVIEJA

VEGANO

APERITIVOS FRIOS

- GAZPACHO DE TOMATE CHERRY Y FRAMBUESA CON PINCHO DE YUBA
- BRUSCHETTA DE VERDURAS ASADAS
- CEVICHE DE MANGO
- HUMMUS DE FRESA, REMOLACHA Y PISTACHOS

APERITIVOS CALIENTES

- MINI TARTAleta DE SETAS SILVESTRES Y CREMA DE PARMESANO VEGANO
- CHUPITO DE CREMA DE CALABAZA Y COCO
- PINCHO MORUNO VEGANO
- SAMOSA DE VERDURA CON SALSA DE YOGUR Y CURRY

ENTRANTE

TIMBAL DE QUINOA TRICOLOR CON PICADILLO DE AGUACATE, PEPINO, MANGO Y VINAGRETA DE MOSTAZA

PRIMER PLATO

RISOTTO VEGANO DE SETAS Y CALABACÍN

SEGUNDO PLATO

ENTRECOT VEGANO CON PURE DE PATATAS Y SALSA PIMIENTA

SORBETE

DE LIMA CON JENGIBRE CONFITADO

POSTRE

FLAN DE COCO Y FRUTOS ROJOS

BODEGA

VINO BLANCO D.O. RUEDA, VINO TINTO D.O. RIOJA, CAVA, CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES

RESOPÓN