



# Menu Fin de Año

## APERITIVOS

Mini tartaleta de foie con  
compota de manzana  
Vieira gratinada al cava  
Croqueta melosa de jamón ibérico

## ENTRANTE

Ensalada templada de langostinos,  
aguacate y vinagreta de mango

## PRIMER PLATO

Lomo de rodaballo sobre risotto de  
espárragos verdes y mantequilla de limón

## PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera con puré trufado  
y jugo de vino tinto

## POSTRE

Volcán de chocolate blanco y algarroba

## BODEGA

Blanco Viña Arnaiz Verdejo D.O Rueda  
Tinto Faustino Art Collection D.O.C Rioja  
Cava Terrer de la Creu D.O Cava

# 115€

IVA incluido

+Uvas de la suerte y cotillón  
+Cena amenizada con Dj





# Menu Fin de Año

## APERITIVOS

Pan cristal con crema de quesos  
y berenjena frita  
Falsa viera de apio nabo con crema  
de calabaza y tierra de oliva negra  
Croqueta melosa de setas

## ENTRANTE

Ensalada templada de boniato asado, aguacate,  
mayonesa de wakame y vinagreta de mango

## PRIMER PLATO

Lingote de patata con salsa romesco  
y verduras confitadas

## PLATO PRINCIPAL

Raviolis de ricota y espinacas con crema de trufa

## POSTRE

Volcán de chocolate blanco y algarroba

## BODEGA

Blanco Viña Arnaiz Verdejo D.O Rueda  
Tinto Faustino Art Collection D.O.C Rioja  
Cava Terrer de la Creu D.O Cava

# 115€

IVA incluido

+Uvas de la suerte y cotillón  
+Cena amenizada con Dj

VEGETARIANO





# Menu Fin de Año

Niños

## APERITIVOS

Croqueta melosa de jamón ibérico

## PLATO PRINCIPAL

Solomillo a la parrilla con patatas fritas

## POSTRE

Volcán de chocolate blanco y algarroba

## BEBIDAS

Aguas minerales y refrescos

**55€**

IVA incluido

**+Uvas de la suerte y cotillón**

**+Cena amenizada con Dj**

