



31-12-2018 A LAS 21:00 HORAS



CENA DE NOCHEVIEJA

MENÚ

Entrantes servidos al centro de mesa

- Surtido de Lomo Ibérico de Bellota y Jamón Ibérico, Acompañado de Queso Manchego y Parmesano
 - Fuente de Marisco (Gambas y Langostinos)

- Alianza de Bacalao con su Brandada y crema de Piquillo
- Timbal de foie y manzana al calvados con aceite de vainilla y reducción de vino marsala
 - Paletilla de Cordero lechal deshuesada, asada a baja temperatura

Postre

- Delicia de Chocolate

Semifríos de chocolate en varias texturas sobre fina capa de bizcocho de cacao

Aguas minerales, cerveza y refrescos • Café o infusión • Cava y Mignardises

Bodega

- Vino Blanco Nuviana Chardonnay
- Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

• Precio de cena y cotillón: 143 € • Sólo cena: 108 €

Venta anticipada (antes del 20 dic.):

- Precio de cena y cotillón: 125 € • Sólo cena: 88 €
- Menú Infantil (hasta los 12 años) Precio: 53 €

• A las 00:00 h. Uvas de la Suerte, proyección en directo de las campanadas desde la Puerta del Sol y brindis con cava

... Además

- COTILLÓN a las 00:30 h. Cotillón Navideño - Recena con canapés variados
 - Chocolate con Roscón y Karaoke con disfraces
- Baile con DJ y el Showman "LUPY" (Grupo Secuencia Show) en distintos ambientes y Barra libre hasta las 06:00 h.

* Vestuario sugerido: Señores (americana y corbata), Señoras (vestido de fiesta)