



Menú de Nochevieja 2024

Cóctel:

Canapés y Champagne Moët & Chandon

Cena:

Ravioli relleno de pato con puré de calabaza picante y salsa de mostaza

Filete de lubina con coliflor trufada, mantequilla noisette, orejones y avellanas

Sorbete de Yuzu con frutos rojos y cava

Solomillo de ternera blanca con verduras de invierno y terrina de patatas

Dúo de chocolate y té verde

Petit fours

Uvas de la suerte

Resopón a media noche

Bebidas durante la cena:

Vino Blanco: Jermann Pinot Grigio

Vino Tinto: Roda I, Rioja

Aguas, cervezas, refrescos y cafés

Amenización musical: Winnie Appel

Precio: € 350 por persona