

Cena de Nochevieja 2019

Menú degustación

Copa de Bienvenida

Cóctel Monteperdido.

Aperitivos

Vasito de vichyssoise de puerros y coco, con mini brocheta de langostino crujiente.

Tartar de atún, con esferificación de Gin Tonic.

Tataki de Ternera Valle de Broto, marinado en soja.

y seguimos con...

Ensalada de jamón de pato con foie mi-cuit, pera y su vinagreta de miel de Ribagorza.

Crema de mariscos con su vieira, sobre cama de txangurro y algas.

Suprema de merluza de pincho, con salsa de zarzuela.

Rulo de ternasco de Aragón, relleno de trompetas de la muerte y parmentier de patata.

Tarta nogal con cremoso de Baileys, royal de naranja y jengibre y helado de limón-albahaca.

*** Bodega Premium*

*Monovarietales Alcañon, Blanco, Vino de Autor
Caramelos Crianza, Tinto, Vino de Autor
D.O. Somontano*

*Cava Particular Garnacha Blanc de Noirs, Brut
Nature, Gran Reserva, Serie Limitada
D.O.P Cariñena*

*** Bodega Element*

*Navateros, Blanco Otto Bestué
Navateros, Tinto Otto Bestué
D.O. Somontano*

*Cava Brut Nature Siglo XXI Método Tradicional
Jaume Serra
Garraf-Barcelona*

Pan, agua mineral.

Bolsa de cotillón y uvas de la suerte.

Turrón, café y licor.

*** Con Bodega PREMIUM 80€*

*** Con Bodega ELEMENT 60€*

Precios impuestos incluidos