

Feliz Navidad

Cena de Gala Fin de Año

Aperitivo

Langostino tigre con salsa de erizo de mar

Entrante

Terrina de Foie Grass al Armañac
con confitura de higos y pan de pasas

Para seguir

Bisqué de Bogavante y gamba roja

Del Mar

Machote al horno, colas de cigalas y
jugo de su cabeza con sus patatas

De la Tierra

Solomillo Wellington sobre lecho de setas
y salsa Perigeaux

Dulce final

Cúpula de castaña bañada
en caramelo y su macarrón
Dulces navideños

Uvas de la suerte & Bolsa de Cotillón

Bodega:

José Pariente verdejo 100%
Sierra Cantabria Crianza Rioja
Aguas minerales
Freixenet Brut Nature

Café o infusión

COTILLON Y DJ HASTA LAS 03:00

“COPAS NO INCLUIDAS”

PVP 140€ iva incluido