

Cóctel de bienvenida **

*Brocheta de langostino con fideo de arroz
Din sun de rabo de toro
Pincho de foie micuit con maíz tostado caramelizado
Pulpo cocido sobre parmentier de patata violeta
Quesos del mundo
Jamón ibérico de bellota al corte*

Menú

Canelón de calabacín

*Ragout de setas y txangurro
Aliño de salazones y huevas de salmón*

Concha de vieira rellena de gamba roja

Sobre micuit de tomate e hinojo

Solomillo añojo nacional

*Cre moso de batata
Chips variados*

Prepostre.

Cre moso de piña colada

Postre

Bombón de toffee a la naranja

**Dulces Navideños
Café e infusiones**

88 €

**(precio por persona,
iva del 10% incluido)**

**Blanco Mocén, D.O. Rueda
Tinto Viña Real Crianza, D.O.C. Rioja
Freixenet Brut Vintage Reserva, D.O. Penedés**

*** El cóctel de bienvenida será en el hall de la planta -1 y dará comienzo a las 20:30.
A continuación, será servida la cena.*



Cena de Nochebuena 2018

M E R R Y
C H R I S T M A S
A N D
H A P P Y
N E W Y E A R