



MENÚ NOCHEVIEJA 2017 Torre de Reixes

De 20.30h a 21h.
Cocktail de recepción

Tartar de ibéricos
Tartara con esturión
Crema fría de merluza

Champagne Pierre Darcys Brut Rosé

Entrantes en mesa

Jamón Ibérico Montesano D.O. Extremadura 100% Ibérico de Bellota al corte
Foie macerado con Armañac con praliné de Turrón de Jijona
Ostras David Hervé nº2

Entrantes individuales

Ensalada de Bogavante, rúcula y su clorofila con frutos rojos

Lomos de lubina salvaje desespina
con tartar de tomate, capellán asado y uva Monastrell

Sorbete de agua de Valencia (mimosa)

Corazón de solomillo Tournedó con patatitas paja y cebollitas glaseadas

Postre

Trilogía a las 00:00

Bodega

Vino Blanco Valmiñor D.O. Rias Baixas
Vino Tinto Barón de Filar D.O. Ribera de Duero
Champagne Besserat
Cerveza y refrescos
Agua mineral

*Barra libre y música hasta las 05:00h de la madrugada
Resopón: sopa de ajo y los tradicionales churros con chocolate*

125€ IVA incluido

Reservas 965 262 631