

# MENÚ NOCHEVIEJA 2018

## 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  
Tabla de quesos del mundo  
Ostras David Hervé nº2

### Entrantes individuales

Royal de foie con gominolas de ron y cola  
\*\*\*\*\*

Langosta a la parrilla con salsa de almendras  
\*\*\*\*\*

Sorbete de tequila  
\*\*\*\*\*

Solomillo chateaubriand acompañado de patata rellena  
y verduras de nuestra huerta

### Postre

Tartaleta de sablé bretón con crema de limón y chocolate al 70%

### Bebidas

Vino Blanco D.O. Rueda Viña Mocén Vendimia Seleccionada 100% verdejo  
Vino Tinto D.O. Rioja Viña Pomal Cr. 600 barricas  
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