



MENÚ ESPECIAL

NOCHEVIEJA 2025

31 DE DICIEMBRE DE 2025

CENA DE GALA • BARRA LIBRE
MÚSICA • RESOPÓN

RESERVAS 965 26 26 31

COCKTAIL DE RECEPCIÓN

20:30 - 21:00 HORAS

- Regañás de ensaladilla de merluza y marineras ·
- Degustación de caldito de ave con mini pelota ·

ENTRANTES EN MESA

- Jamón Montesano D.O. Extremadura
100% Ibérico de Bellota al corte ·
- Tabla de quesos del mundo ·
- Ostras Gillardeau N°3 ·

ENTRANTES INDIVIDUALES

- Crujiente de foie con turrón de Jijona ·
- Langosta del Mediterráneo gratinada
con ajo y miel ·
- Sorbete de limón ·

PRIMER PLATO A ELEGIR

INDICAR PREVIAMENTE ANTES DEL 23 DE DICIEMBRE

- Rabo de buey con puré de castañas ·
ó
- Lomos de lubina con tallarines de calabacín y
setas de temporada ·

POSTRE

- Milhojas de hojaldre caramelizado con crema
y turrón con helado de panettone ·

BODEGA

- Vino blanco D.O. Rias Baixas Pazo de San Mauro ·
- Vino tinto D.O. Rioja Marqués de Vargas Reserva ·
- Champagne Philippe Gonet Signature ·

145,00 €

IVA INCLUIDO

UVAS DE LA SUERTE, COTILLÓN
BARRA LIBRE Y MÚSICA HASTA LAS 4:00 AM

RESOPÓN:
SOPA DE AJO Y LOS TRADICIONALES CHURROS CON CHOCOLATE

MENÚ KIDS

HASTA 13 AÑOS

ENTRANTES EN MESA

- Jamón Ibérico ·
- Queso ·
- Croquetas caseras de jamón ibérico ·

PRIMER PLATO

- Sopa de ave con fideos ·

PRIMER PLATO

- Mini solomillo con patatas fritas ·

POSTRE

- Brownie de chocolate con helado ·

BEBIDA

- Agua y refrescos ·

55,00 €
IVA INCLUIDO