

# Menú Noche de Fin de Año



## APERITIVO DE BIENVENIDA

Croqueta cremosa de jamón ibérico  
Bombón de foie con compota de manzana  
Vasito de caldo de escudella

## ENTRANTE

Crema de cigalas con langostinos crujientes y verduritas  
O  
Canelones tradicionales gratinados con bechamel trufada y teja de parmesano  
O  
Erizos de mar gratinados  
O  
Ensalada de jamón de pato, vinagreta de ceps, trufa y queso parmesano crujiente

## PRINCIPAL

Suprema de dorada con almejas y su vinagreta de verduritas  
O  
Meloso de ternera (cocción 12h) con cremoso de patata trufada  
O  
Espaldita de cordero al horno (cocción 12h) con patata panadera  
O  
“Costra”, solomillo de ternera a la costra de sal (**suplemento 8,80€**. IVA incluido)

## POSTRE

Serafino (fresas, galleta, crema y helado de nata)  
O  
Filiberto (yogur griego con helado de nata, frutos del bosque y krispies de fresa)  
O  
Piña colada

12 uvas de la suerte y Cotillón  
Agua, cafés, té e infusiones

## BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)  
Vino tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)  
Cava: Oriol Rossell Brut Nature

**76,00€ PP. IVA INCLUIDO**



# Menú Infantil



## ENTRANTE

Sopa con galets y albóndigas  
O  
Canelones tradicionales gratinados con queso  
O  
Macarrones con sofrito natural y carne picada

## PRINCIPAL

Cordero a la brasa con patatas fritas  
O  
Filetes de lenguado a la plancha  
con milhojas de patata al gratén y tomate al horno  
O  
Escalopa de pollo con patatas fritas

## POSTRE

Helados variados

\*\*\*

Agua mineral  
Refrescos

**32,20€ PP. IVA INCLUIDO**  
*(Menores de 12 años)*

