

Menú Nochevieja 2019

Entrantes

Fuente de Ibéricos de Bellota (Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón)

Carpaccio de Pulpo con Aceite de Pimentón de la Vera

Zamburiñas Gratinadas

Primer plato

De la Mar – Lomo de Merluza con Salsa de Marisco

Sorbete de Limón y Menta

Segundo Plato

De la Tierra - Solomillo de Ternera al Oporto y Trufa Negra con su Guarnición

Postre

Jardín Prohibido con Helado de Turrón

Vinos

Vino Blanco D.O. Rias Baixas – Eidosela

Vino Tinto D. O. Rioja – Artegui

Cava Grimau

**Cafés, Infusiones, Dulces Navideños y Uvas de la Suerte*

99€ por persona IVA incluido