



MENÚ NOCHE VIEJA 2009

Aperitivo:

*Croquetas de castañas y pistachos
Terrina de foie con plátano caramelizado
Jamón con tomate especiado*

Menú

*Crema trufada de hongos con anguila ahumada, parmentier y su huevo
poché*

Ensalada de bogavante con vieiras, aguacate, y mayonesa de mango

lomo de merluza con almejas en salsa verde

Pato azulón, confitado a la naranja con compota invernal

*Sopa templada de chocolate blanco, yogur con fresas maceradas en vinagre y
helado de pimienta de sechuan con crujiente de mazapán*

*Uvas de la suerte
Café y dulces de Navidad*

Lavit Brut Rose

Fray german

Solar viejo Reserva

Champagne Brut traditionnel de Henry Abele

Precio por persona 83 €+ 7% iva.

Para la formalización de la reserva se solicita un señal de 40€ por persona