



Buffet especial Nochevieja 2017 (31 de diciembre 2017)

Buffet de ensaladas

Buffet de crudités variado

Ensalada con dados de manzana reineta caramelizada, queso de Mahón y vinagreta de pasas

Ensalada de mojama de atún, tomate seco y almendras

Entrantes

Sopa de Cocido Madrileño

Tagliatelle con salsa de Frutos de mar

Tabla de ibéricos

Tabla de patés con diferentes mermeladas y salsas

Salmón marinado a la naranja

Langostinos cocidos con mayonesa de cítricos y salsa de yogur

Pescados

Lomo de bacalao a la plancha gratinado con all-i-oli de manzana al momento

Lomo de lubina a la plancha con salsa de cava

Carnes

Roastbeef con salsa de su jugo

Solomillo de ternera a la plancha

Pastel frío de pollo y puerros

Guarniciones

Puré de boniato

Puré de patata

Verdura mini al vapor

Postres

Milhojas de crema de vainilla y chocolate

Macedonia navideña de frutas

Pudding de ron y pasas

La Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino tinto Orube Crianza 2012 (D.O. Rioja) o

Vino blanco Agnus Dei 2013 (D.O. Albariño)

Cava Beso de Recheda (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Y las 12 uvas de la suerte

Precio por Persona: 80€
10% IVA Incluido



Condiciones

Menú válido para la cena del 31 de diciembre de 2017.

Las reservas se consideran confirmadas, con un depósito de confirmación del 40% por cada comensal (32€) – no reembolsable en caso de anulación. El pago del resto sería directo en el hotel, junto con posibles extras.

La cena comenzará entre 20:00 – 20:30. Todas las reservas deberían llegar en este horario.