



## **Menú especial Nochevieja (31 de diciembre 2017)**

---

### **Aperitivos**

Chupa chups de foie  
Chupito de brandada de bacalao con mermelada de tomate

### **Primero**

Crema de trigueros acompañada de huevo poché y bocadito de bogavante

### **Pescado**

Rape con salsa de almendra

### **Sorbete**

Sorbete de mojito caribeño

### **Carne**

Solomillo de ternera en salsa de granada con nido de boletus y parmentier de castañas

### **Postre**

Tronco de Navidad

### **La bodega**

Agua mineral, refrescos, cerveza  
Vino tinto Protos Roble (D.O. Ribera del Duero)  
Vino blanco Basa (D.O. Rueda)  
Cava Rovellat Brut (D. O. Cava)

Café e infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone y mantecados  
Y las tradicionales 12 uvas de la suerte

**Precio por persona: 95€**  
**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 (38€) – 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.