

# Menú de Nochevieja

## APERITIVO DE BIENVENIDA

Bolita De Foie Con Crocanti De Almendra  
Croqueta De Jamón Ibérico Del Palacio  
Copa De Cava, Brut Nature Benito Escudero

## PRIMEROS

Ensalada De Carpaccio De Pulpo Y Escarola,  
Acompañada de Vinagreta de Pimientos  
Canelón De Bogavante Con Salsa De Marisco

## SEGUNDOS

Lubina Al Cava

Sobre Cama De Escalivada de Verduras Y Puerro Tostado  
*SORBETE DE MOJITO*

Solomillo Cubierto De Salsa Al Vino Tinto Con Crema De  
Boniat e Higos

## POSTRE

Milhoja De Crema De Turrón  
Café E Infusiones y Dulces Navideños  
Uvas De La Suerte

## BODEGA

Laslargas Blanco, Ángel Benés, D.O.Rioja  
Carlos Serres Crianza, Bodegas Carlos Serres, D.O. Rioja  
Benito Escudero Brut Nature, Bodegas Escudero, D.O. Rioja

138 euros Menú adulto

Comienzo 21 horas

Sigue La Fiesta Con Nosotros

# Menú de Nochevieja Niños

## APERITIVO DE BIENVENIDA

Bolita De Foie Con Crocanti De Almendra  
Croqueta De Jamón Ibérico Del Palacio  
Champin

## PRIMEROS

Surtido De Embutidos y Fritos

## SEGUNDO

½ Solomillo de Ternera  
Con Patatas Fritas

## POSTRE

Copa De Helado Y Barquillos  
Dulces Navideños  
Uvas De La Suerte

## BEBIDAS

Refrescos  
Champin

40 euros Menú Niños hasta 5 años  
Comienzo 21 horas  
Sigue La Fiesta Con Nosotros

# Menú de Nochevieja Junior

## APERITIVO DE BIENVENIDA

Bolita De Foie Con Crocanti De Almendra  
Croqueta De Jamón Ibérico Del Palacio  
Champin

## PRIMEROS

Surtido De Embutidos  
Surtido de Fritos

## SEGUNDO

Solomillo de Ternera  
Con Patatas Fritas

## POSTRE

Copa De Helado Y Barquillos  
Dulces Navideños  
Uvas De La Suerte

## BEBIDAS

Refrescos  
Champin

70 euros Menú Junior De 6 a 10 Años  
Comienzo 21 horas  
Sigue La Fiesta Con Nosotros