



## **MENÚ NOCHEVIEJA**

### **PARA EMPEZAR**

Queso curado de oveja, lomito de presa ibérica y jamón  
100% ibérico de bellota

### **CONTINUAMOS**

Bisque de marisco con carabinero

### **DE LA MAR**

Lomo de bacalao gratinado con bechamel  
de pimientos rojos

### **CAMBIO DE SABOR**

Sorbete de mojito y espumoso

### **DE LA TIERRA**


Confit de pato en salsa de Pedro Ximénez  
con castañas y piñones

### **PARA ENDULZAR EL PALADAR**

Semifrío de turrón

### **Bebidas**

Vino Tinto Antídoto D.O. Ribera del Duero  
Vino Blanco José Pariente Verdejo D.O. Rueda  
Copa de champagne Moët & Chandon Brut Imperial  
Uvas de la suerte | Copa fin de velada





## **MENÚ NOCHEVIEJA** **INFANTIL**

### **PARA EMPEZAR**

Croquetas caseras de jamón ibérico

### **PLATO PRINCIPAL**

Presa de cerdo ibérico con patatas fritas

### **PARA ENDULZAR EL PALADAR**

Coulant de chocolate

