

# NOCHEVIEJA 2021

Timbal de foie con higos y membrillo  
con reducción de Oporto

Croquetón cremoso de carabinero,  
puerro asado y kimchi

\*

Vieiras soasadas en mantequilla  
con falso risotto de pack choi

\*

Corvina con compota de tomate,  
salsa Nantua y mini verduras

Lingote de lomo de Angus nacional madurado,  
patatas especiadas y pimientos caramelizados

\*

Mousse de Turrón y Cointreau, chocolate 80%,  
almendra garrapiñada y naranja

\*

Uvas de la suerte

**150,00€**

**Menú, bebida, cotillón,  
cuatro copas y recena incluida**

## BODEGA

Blanco Boj  
D.O. Rías Baixas (albariño)

Tinto; López de Haro  
D.O. Rioja (tempranillo-garnacha)

Cerveza Cruzcampo  
(incluidas cervezas artesanales disponibles en esa fecha)

Juvé y Camps Cinta Púrpura

Agua y refrescos



# NOCHEVIEJA 2021

## MENÚ INFANTIL

Surtido de ibéricos y queso curado

\*

Croquetas de pollo

\*

Lomo de vaca bajo madurado al jospes  
con patatas fritas

\*

Cre moso de cacahuete con interior  
de caramelo y choco-almendra

\*

Uvas de la suerte

**80,00€ /Bebida y recena incluida**

Agua y refrescos



# RECENA

Surtido de Ibéricos al corte

\*

Surtido de quesos

\*

Consomé

\*

Mini brioche de pollo



# PROGRAMA



Recepción  
y bienvenida  
20:30 h.



Comienza la cena  
21:00 h.



Uvas de la suerte  
y cotillón  
23:45 h.



¡Feliz 2022!  
00:00 h.



¡Que siga la fiesta!  
00:30 h.



¡Hasta el  
próximo año!  
06:00 h.