

# MENU DE NOCHE VIEJA 2016

Jamón de Guijuelo, pan con tomate y aceite de oliva Virgen al centro de mesa

Yogur de foie con caramelo de PX y nuez moscada

Gyozas de txangurro y crema de porrusalda

\*\*\*

Coctel de marisco con piña, salsa rosa y láminas de bogavante al estilo "Gayarre"

\*\*\*

Rape mechado con langostinos, acompañado de patatas estofadas en salsa de almendras y pencas de acelga.

\*\*\*

Centro de solomillo de ternera, pure de manzana y dados de patata al tomillo con salsa de aromas

\*\*\*

Tatin de melocotón

\*\*\*

Glarima Gewurztraminer Chardonnay

Viña Pomal Reserva

Juve Camps

Aguas minerales y café

Dulces navideños y uvas de la suerte

**PRECIO POR PERSONA:** 85€ (IVA incluido), incluye servicio de autobús de ida y vuelta

**CENA CON COTILLÓN:** 125€ (IVA incluido), incluye: Bolsa de cotillón, Barra Libre y Discomóvil hasta las 4h am, y servicio de autobús de ida y vuelta

