

# NOCHEVIEJA 2024

## MENÚ ADULTOS:

Lomito de Bacalao Ahumado con Chutney de Naranja

Txangurro en Concha de Zamburiña

Milhoja de Foie y Manzana

Sashimi de Salmón con Salsa Noruega

---

Crema de Cigalas

----

Jamón Ibérico de Cebo de Campo

Cecina de Buey de Bellota

---

Rape Alangostado, Gambas de Huelva, Langostinos de Sanlúcar y Pulpo Gallego en Salpicón.

---

Sorbete de Fruta de Dragón

---

Medallón de Solomillo de Ternera con Salteado de Boletus y Atadillo de Verduritas

---

Tronquito de Navidad de Repelao y Yema Tostada

---

Uvas de la Suerte y Frivolidades Navideñas

---

Condado de Haza, Tinto D.O. Ribera del Duero

Ramón Bilbao, Blanco D.O. Rueda

Cava Anna de Codorniu

## MENÚ INFANTIL (hasta 10 años):

Entremeses Ibéricos con Fritura Navideña

Medallón de Ternera

Dulce de Navidad

Uvas de la Suerte y Frivolidades Navideñas

Agua y Refrescos

\*Tras finalizar la cena y tomar las uvas de la suerte dispondremos de un servicio de bar con DJ hasta las 4:30 horas. Las consumiciones se abonan directamente en barra.

\*Desayuno buffet con platos calientes al momento (Horario de 08:00 a 11:00 horas)