



Menú Cena de Gala Nochevieja

Salones de eventos

31-12-2022

Entrantes individuales

Tartar de gambas y cabello de Ángel con cacahuetes y néctar de gamba roja

Canelón de salmón y edamame perfumado al cilantro sobre espejo de aguacates

Primer plato

Lingote de bacalao en salazón casero, crema de morillas y salteado asiático de soja

Segundo plato

Cordero confitado mozárabe con pasas y frutos secos, jugo intenso, puré de zanahorias a la canela y patata rellena de queso fresco

Postre

Praliné de avellana sobre tierra de chocolate, helado de mantecado y gelatina de frambuesa

Bodega

Blanco D.O. Rueda “José Pariente”

Tinto D.O. Rib. del Duero “Pago de los Capellanes”

Roble

Cava Delabor Brut Nature

