



**OS
LO**

Menú Nochevieja 31/12/2017

ENTRANTES

- Ceviche de gambas vegetales, fresa, aguacate y espuma de mango coronado con atún vegetal y Ramallo de mar
- Croquetas Navideñas con all i oli de azafrán

PRIMERO

- Huevo a baja temperatura con crema de calabaza y boniato con piñones tostados y trufa negra

Sorbete de Nochevieja

SEGUNDO

- Raviollone de castaña, boletus y alcachofa acompañado de salsa de pimiento rustido y salsa de habas con crujiente de arroz y parmesano

POSTRE

- Bizcocho de almendras al brandy con cobertura espejo de chocolate negro, espuma de giandua y crujiente de cacao y polvo de oro

**Café o té/infusiones con dulces de fin de año
Cotillón y uvas de la suerte**

MARIDAJE

Vinos blancos:

Menade ecológico (DO Rueda) y Sonrisa de Tares (DO Bierzo)

Vinos Tintos:

Rebelia ecológico (DO Utiel Requena) yPruno (DO Ribera Duero)

Copa de cava

Agua o refresco

**55 € por persona IVA INCLUIDO
El menú dispone de versión vegana.**