



## Menú Nochevieja 2018

Corte de micuit de pato trufado hecho en casa  
con frutos del bosque, manzana caramelizada  
y crema de Amaretto

\*

Abanico de mariscos  
Medio bogavante, gambas y langostinos

\*

Milhojas de solomillo de ternera  
con gelatina caliente de boletus y salsa de uvas pasas

\*

### POSTRE

Lingote de praliné de avellana y trufa  
con helado de higos y cremoso de turrón

\*

Bodega  
Blanco Protos Verdejo  
Tinto Viña Real Reserva  
Cava Freixenet Brut Barroco  
Café y Licores

\*

Dulces Navideños  
Uvas de la Suerte

**Precio: 86,00 Euros I.V.A. Incluido**