

MENÚ NOCHE VIEJA

APERITIVO

Recepción de invitados de 20:30 a 21h.

Jamón Ibérico de bellota "Joselito" con pan de cristal y tomate.

Tosta de anchoa con pico de gallo.

MENÚ

Ostra rizada de Dolus d´Oléron, ponzu, aguaturma y soja.

Royal de foie, kikos y queso Tête Moine.

Gazpachuelo de gambas con alioli de manzana.

Cola de cigala, trufa de invierno, huevo de corral y longaniza de Graus.

Medallón de rape con emulsión de bacon y piñones y salsa Donostiarra.

Carre de lechazo asado en costra de aromáticos, queso y alfalfa.

POSTRE

Compota de frutas de invierno con helado de ron y pasas.

Cafés e infusiones y dulces de navidad.

BODEGA

Viñas del Vero Chardonnay (D.O. Somantano).

Gran Vos (D.O. Somontano).

DEUTZ CLASSIC (AOP CHAMPAGNE).

190€ IVA incluido

SERVICIOS ADICIONALES

De 20:00h a 20:30h en Museo Pablo Serrano - Autobuses de ida y vuelta.

DJ y barralibre hasta las 5:00am.

Retransmisión de las campanadas en directo.

Bolsa de cotillón

Uvas de la suerte.

Recena a las 3:00am - migas a la pastora, hot dogs.

A las 4:30am chocolate con churros.

MENÚ NIÑOS

Jamón ibérico de bellota con pan con tomate.

Solomillo de vaca madurada a la plancha con patatas fritas.

Brownie de chocolate con helado de huevo kínder.

50€ IVA incluido

***Realizar transferencia por el importe total de invitados antes de las últimas 48h a la fecha :
ES70 0049 5484 02 2916529370**