

Nochevieja

2026

31 de Diciembre

Casa de las Hiedras

Cena amenizada por Flamencool Jazz

Reservas 976 46 01 46 | elcachirulo.es

Menú Nochevieja

Bienvenida con Copa de Champagne Perrier Jouet Grand Brut

Aperitivo

Jamón Beher Gold 100% raza ibérica cortado a cuchillo con pan cristal y tomate natural

Foie Micuit con PX y Nido de Algodón

Ostras Gillardeau al natural con perslas cítricas

Entrantes

Ensalada de langosta con salsa mil islas

Pulpo a la brasa, patatas texturizas y pimentón de la Vera

Pescado

"Burrito" de lenguado con toque Meniere de mantequilla dorada y limón

Carne

Solomillo, foie fresco y salsa al caramelo tostado

Postre

"Nuestro tiramisú" con helado de Amaretto

Surtido de panes a la leña, agua, café o infusión con dulces navideños

Bodega

Vino Blanco Riesling de Moselland

Vinto Tinto Viña Alberdi "El Cachirulo"

Champagne Perrier Jouet Grand Brut

PVP 205€ IVA INCLUIDO

Menú Infantil

Jamón Ibérico de Bellota
Calamares a la andaluza y croquetas caseras
Solomillo de vaca a la brasa con patatas fritas
Donuts a la plancha con helado de chocolate
Pan, agua y refrescos

PVP 50€ IVA INCLUIDO

Servicios Adicionales

- Buses de ida y vuelta: De 19:45 a 20:30 en Museo Pablo Serrano
 - Cena amenizada en directo
- DJ y barra libre con primeras marcas hasta las 5AM con mesa de chuches
 - Retransmisión de las campanadas en directo
 - Bolsa de cotillón y uvas de la suerte
 - Recena a las 3AM con carrito de perritos calientes
- Segunda recena a las 4:30AM con chocolate con churros

***Realiza transferencia por el importe total de invitados antes de las últimas 48H a la fecha:**

ES04 0081 7210 2600 0131 1932