



MENÚ DE NOCHEVIEJA

SALUDOS DE LA COCINA

Jamón ibérico.

Pulpo frito con panco, crema de patata y queso tetilla. (1,2,3,4,11,13)

ENTRANTES

❄ Ensalada templada de marisco con bogavante. (2,4,13)

SEGUNDOS

❄ Filete de rodaballo sobre risotto de cava y espárragos verdes. (4,7,12)

0

❄ Solomillo de ternera con foie-gras a la plancha, salsa moscatel, setas de temporada, patata salteada. (1,4,11,12)

POSTRE

❄ Manzana frita sobre crème brûlée, helado de vainilla. (3,7,8)

❄ Uvas de la suerte y cotillón

VINOS (a elegir)

Blanco: Castiñeira Albariño. D.O. Rías Baixas (Albariño)

Tinto: Comenge Biberius Roble. D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)

Cava: Non Plus Ultra Codorniu Reserva

Aqua, Café.



Música en Vivo



*Consulten alérgenos con nuestro personal.

Precio por persona: 85€ (IVA incl.)

RESERVAS:

Aragón: 613 71 20 33 / 971 91 00 76

Avenidas: 613 08 85 67 / 871 94 81 15