

MENÚ

de Nochevieja

APERITIVOS

Fina tartaleta de ventresca gratinada con salsa holandesa

Crujiente de pato acompañado de demi-glace de especias

Exquisito bocado de frutos del mar

ENTRANTE

Salpicón de carabinero en su coral

PRIMERO

Rodaballo asado al horno con puré de calabaza y reducción de coco

SORBETE DE MANDARINA

SEGUNDO

Solomillo al Oporto con cebollitas glaseadas y setas de temporada

POSTRE

Mousse de chocolate al 70% con crema de cassís y helado artesano de vainilla

BEBIDAS

Valduero Una Cepa — D.O. Ribera del Duero

Albariño Fefiñanes — D.O. Rías Baixas

Château Léoube — A.O.P. Côtes de Provence

Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva — D.O. Corpinnat

Brindis: Taittinger Brut Réserve — A.O.C. Champagne

145€

**BEBIDAS INCLUIDAS
INCLUYE COTILLÓN Y UVAS**

Esríbenos al 669 31 01 61 (WhatsApp) o al correo
events@cbbcgroupp.com