



# Menú de Nochevieja

## ENTRANTES (elija 1)

1. *Vol-au-vent* de queso de cabra y champiñones aromatizado con tomillo
2. Coctel de gambas “Marie Rose”
3. Crema de calabaza asada con *crème fraîche* y almendras tostadas

INTERMEZZO: sorbete de mango, menta y champagne

## PLATOS PRINCIPALES (elija 1)

1. Solomillo de cerdo relleno con *stuffing* y jugo de salvia
2. Filetes de lubina al grill con una salsa de langosta, gambas y brandy (SUPLEMENTO de 2.00€)
3. Suprema de pollo con una crema de tomate y estragón
4. Solomillo “Diane” (SUPLEMENTO de 3.00€)
5. Pastel de verduras con queso halloumi y cilantro en cama de berros y gajo de patata

Todos los platos se sirven con vegetales y papas del día

## POSTRE

Sugerencia del Chef: combinación de texturas y sabores

Té y café

Petit fours

Plazas limitadas / Reservas son necesarias / Ultimo pedido 21:30

Adulto 29.95€ / Niño (hasta los 10 años): 14.95€

Bebidas no están incluidas

Carta de restaurante y servicio de comida para llevar no están disponibles

Por favor infórmenos de cualquier solicitud dietética especial

IGIC incluido

# FELIZ AÑO NUEVO!!!