



CENA FIN DE AÑO 2026

BIENVENIDA

Copa de Cava

🍷 Dados de salmón con un toque de soja

PRIMER PLATO A ESCOGER

Langostinos crujientes con salsa tártara y bouquet de ensalada

o

🍷 Timbal de aguacate, tomate y salmón con vinagreta de verduritas y fresas

o

🍷 Carpaccio de buey ecológico con rúcula, nube de parmesano y aceite de trufa

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Bacalao con sanfaina

o

Meloso de ternera (cocción 12 horas) con cremoso de patata trufada

o

🍷 Cordero al horno (cocción 12 horas) con patatas, cebolla y tomate

Pan de payés con tomate y ajos

POSTRES A ESCOGER

Coulant de chocolate con helado de nata

o

🍷 Sorbete de limón al cava

o

Pastel de manzana con helado de macadamia

Cafés e infusiones

12 uvas de la suerte - Cotillón y música ambiental

Horario: de 20 h. a 01 h.

BODEGA

Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava Freixenet Brut Vintage Reserva

Aguas minerales