

## **CENA DE GALA NOCHEVIEJA 2014**

Cocktail de Bienvenida

### **APERITIVO**

Piruleta de Atún Rojo y Crujiente de frutos secos japonés.  
Chupito de Sarmorejo cordobés.  
Croquetita de pato y hongos.  
Torta de Casar con tomate seco y reducción de vino de Oporto.

### **EMPEZAMOS**

Crema de marisco con cigalitas a la plancha y crujiente de ibérico.

### **ENSALADA**

Carpaccio de tomate Raff y anchoa del Cantábrico.

### **DE LA TIERRA**

Huevos trufado y Boletus con toque de Trufa Negra (*Tuber Melanosporum*)

### **PESCADO**

Merluza de Burela en salsa verde con almejas del Cantábrico.

### **CARNES**

Poularda asada sobre cama de puré de zanahorias y salsa de Colmenillas, acompañado de Gnocchis de chocolate blanco y Parmesano.

### **POSTRES**

Coulant con toque de Arábiga y Quenelle de helado de Baileys .  
(Surtido de quesos Nacionales)  
y Café.

### **VINOS**

Vino Tinto RESERVA "La Vicalanda"  
Vino Blanco 100% Verdejo (Rueda)  
Cava "Jaume de Codorniu"

***Precio por persona 85 € (IVA Incluido)***

### **FELIZ NAVIDAD**

**Por un 2015 lleno de sueños cumplidos.**

*Un año más os damos las gracias por vuestra confianza en esta casa.*

---

MENUS DE GRUPO PARA ESTAS FECHAS  
¡PREGUNTENOS!

*ABRIMOS (Almuerzo)*  
25/12/2014 y 06/01/2015