

Menú de Nochevieja

ENTRANTES

Salmón ahumado en madera de nogal,
con tostas de pan brioche y mantequilla de pipas

Ensalada de langostinos, aguacate, tomate y vinagreta de huevas

Croquetas cremosas de vaca vieja madurada

PESCADO

Bacalao al horno con muselina de ajo suave y pisto valenciano

CARNE

Solomillo de ternera con foie “Rossini” con salsa
de setas acompañado de patatas provenzal

PRE-POSTRE

Piña infusionada en cremaet

POSTRE

coulant de chocolate con chantilly de Baileys



149€₊ IVA

Barra libre incluida de vino tinto, blanco, agua y cava.

Cotillón y uvas incluidos.

Condiciones generales

• • •

Bebidas incluidas en la barra libre: cerveza de barril, refrescos, agua y vino (vino blanco: En la parra - D.O. Utiel-Requena, Vino blanco ecológico de las variedades Chardonnay y Moscatel).
Vino tinto: Capellana – Vino tinto ecológico de variedad Tempranillo.

Los menús incluyen pan.

Las bebidas incluidas en las propuestas comenzarán a servirse cuando todos los comensales estén sentados en la mesa y terminarán con el postre, siendo las bebidas con cargo las que se consuman con anterioridad o posterioridad.

72 horas antes del día de la comida o cena deberán quedar confirmados tanto el menú elegido como los platos principales seleccionados por cada comensal, indicando la cantidad de cada uno.

El día del evento obraremos el número total de comensales que estén confirmados 24 horas antes.

Los platos de arroz se sirven para un mínimo de dos comensales.

No se admiten pagos fraccionados de cuenta.

50% pago por transferencia bancaria
50% por anticipado y/o en RESTAURANTE

Cancelacion sin gastos hasta 20/12
No reembolsable a partir del 21/12