



Cena de Gala de Nochevieja 2024 -25
New Year's Eve Gala Dinner 2024-25

Para compartir - Dishes to be shared

Jamón ibérico de bellota - Sliced Acorn-fed iberian ham.
Croquetitas cremosas jamón ibérico - Creamy iberico ham croquettes.
Calamares de potera fritos al aceite de oliva
Jig-caught squid fried in virgin olive oil.

Segundos a elegir - Main course (one to be chosen)

Taquitos de merluza de pincho con patatas chips.
Line-caught hake bites with potato chips.

Solomillo de buey en medallones
con guarnición de patatas fritas recién hechas.
Beef medallions garnished with freshly made french fries.

El dulce final a elegir - A sweet ending (one to be chosen)

Soufflé de chocolate con helado de vainilla.
Chocolate soufflé with vanilla ice cream.

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee.
Home-made cheesecake with caramel Toffe sauce.

Para recibir el Nuevo Año - To welcome the New Year

Uvas de la Suerte - The twelve lucky grapes.

Bebidas - Drinks

Zumos de frutas naturales - Natural fruit juices
Refrescos - Soft drinks.
Aguas minerales - Mineral water.

PRECIO POR PERSONA 50,00€ - IVA INCLUIDO

PRICE PER PERSON €50,00 – VAT INCLUDED