



Cena de Gala de Nochevieja 2024-25

Para compartir

Jamón y lomo ibérico de bellota.
Coquetitas cremosas de jamón.
Calamares de potera en fritura de aceite de oliva.

Segundos para elegir

Taquitos de merluza de pincho fritos al momento y patatas chips.

Solomillo de buey en medallones
con guarnición de patatas fritas recién hechas.

El dulce final para elegir

Soufflé de chocolate con helado de vainilla.

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee.

Para recibir el Nuevo Año

Uvas de la Suerte.

Bebidas

Zumos de frutas naturales.
Refrescos.
Aguas minerales.

Precio por persona 50,00€ - Iva incluido