

MENÚ CENA GALA NOCHEVIEJA 2022

Al centro de la mesa

- ✓ Jamón Ibérico de Bellota, tostas y tumaca
- ✓ Cecina de Venado aromatizada al tomillo
- ✓ Tataki de Atún, wakame, sésamo, miel, soja y pasas

Menú para la Cena

- ✓ Bisque de marisco y gambones salteados.
- ✓ Lomo de Lubina, pisto manchego y tinta de chipirón.
- ✓ Lingote de Cordero manchego lechal, asado y deshuesado, su jugo y parmentier de patata, chirivía y trufa negra melanosporum.
- ✓ Tarta casera de Queso, tierra de frutos secos y helado de vainilla.

Pan, agua mineral con gas y sin gas, cervezas, refrescos, café o infusión y pequeños dulces.

Vinos Blanco Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto Pruno de Finca Villacreces (D.O. Ribera del Duero)

Moscato y Vino Espumoso de Toledo Cueva Santoyo Brut

Cotillón, Uvas de la Suerte y una Copa/Combinado por persona

Precio menú: 107,00 € (I.V.A. incluido)



Menú Infantil

Entremeses (fríos y calientes)

Chuletillas de Cordero Lechal con patatas

Bebida y Helado

Precio: 45 € (I.V.A. incluido)

La hora del comienzo de la Cena Nochevieja es a las 21,00 horas.

La reserva de la cena se confirmará con la fianza del 30% del importe total de los cubiertos, esta reserva se descontará de la factura final.

La cena será de pago directo en el Restaurante.

Rogamos que nos comuniquen cualquier alergia o intolerancia alimentaria, para poder adaptar el menú con antelación al servicio.

Después del cotillón y las uvas alargaremos la velada como máximo hasta la 1:00 de la madrugada.