



## Menú de Nochevieja 2018

*Chupito de tartar de salmón con guacamole*

### Aperitivo

*Ostras de Arcade*

*Micuit de Foie de Pato con toques de Armagnac*

*“Coca de vidre” con Jamón ibérico de bellota extra de Guijuelo*

*Pulpo a Feira*

*Zamburiñas a la plancha*

### Primero

*Mariscada especial de Navidad:*

*Cigala tronco, langostinos de Vinaroz y bogavante*

### Segundo

*Rape estilo Santurce /ó Marinera*

*ó*

*Solomillo de Ternera (d.o Girona) con salsa de Oporto y Trufa*

*ó*

*Paella especial de Nochevieja con carabineros*

*ó*

*Cochinillo al horno*

### Postre

*“Pastel del Chef” Fin de año*

*y*

*Chupito de Sorbete de Limón*

*Café Gourmet con Turrónes y repostería de Navidad*

*Licores de Manzana, Melocotón y Orujos caseros*

*Blanco; Verdejo (d.o Rueda)*

*Tinto; Reserva (d.o Rioja)*

*Cava Juve i Camps Reserva de la Familia*

*Incluye: Cotillón, Uvas de la Suerte y Baile con:*

## Música en Vivo

**Precio por persona: 100€ IVA incluido**

*Precio especial de 50€ por botella de Moët Chandon*