

## MENÚ DE AÑO NUEVO

# 2027

### PRE ENTRADA

QUICHE DE GIRGOLA GRIS Y SALMÓN,  
CROCANTE DE SARDO Y BROTES,  
ALINEADOS CON ACEITE DE OLIVA Y CORINTO.



QUICHE DE GIRGOLA GRIS Y SALMÓN,  
CROCANTE DE SARDO Y BROTES,  
ALINEADOS CON ACEITE DE OLIVA Y CORINTO.

### ENTRADA

CREPE RELLENO DE ESPINACAS,  
CROCANTE DE CHOCLO, RICOTTA MAGRA  
Y QUESO PATEGRAS, COMPOTA DE  
TOMATES Y ALBAHACA.



CREPE RELLENO DE ESPINACAS,  
CROCANTE DE CHOCLO, RICOTTA MAGRA  
Y QUESO PATEGRAS, COMPOTA DE  
TOMATES Y ALBAHACA.

### CORTE

LIMONADA FROZEN CON GARAM  
MASALA Y ESPUMANTE.

### PRINCIPAL

ELEGIR ENTRE



MERLUZA NEGRA ASADA CON COSTRA  
DE COCO Y ALMENDRAS, SALSA DE ESPINACAS  
CON GUARNICIÓN DE ENSALADA BELEN.



TRUCHA SALMONADA ASADA CON COSTRA  
DE COCO Y ALMENDRAS, SALSA DE ESPINACAS  
CON GUARNICIÓN DE ENSALADA BELEN.



TOURNEDO DE LOMO, MILHOJAS DE PAPAS  
AL ROMERO CON SALSA DE ESPINACAS  
Y TOMATES CONFITADOS.



LASAGNA DE VERDURAS DE ESTACIÓN,  
SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA, CROCANTE DE  
REMOLACHA Y QUESO SARDO ESTACIONADO.

### POSTRE

PARFAIT DE CHOCOLATE SEMIAMARGO,  
GALLETAS DANESA Y COCO, CREMA DE MARACUYA  
Y CROCANTE ALMENDRAS.

### MENÚ DE NIÑOS

#### Entrada:

Ñoquis de papa con salsa rosa,  
crocante de parmesano.



#### Principal:

Milanesa de ternera,  
puré cremoso de papa.



#### Postre:

Copa helada



CAFÉ/TE CON PETIT FOURS | CONFITURAS | BRINDIS | BEBIDAS SIN ALCOHOL.  
VINOS Y ESPUMANTE **BODEGA CATENA ZAPATA.**