

MENÚ DE AÑO NUEVO

2026

PRE ENTRADA

BIZCOCHO HOJALDRADO CON SALMON AHUMADO Y GIRGOLA GRIS MACERADA, CROCANTE DE SARDO Y CREMA AGRIA DE LIMON.



BIZCOCHO HOJALDRADO CON SALMON AHUMADO Y MACERADO, CROCANTE DE SARDO Y CREMA AGRIA DE LIMON.

ENTRADA

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



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

CORTE

LIMONADA FROZEN CON GARAM MASALA Y ESPUMANTE.

PRINCIPAL

ELEGIR ENTRE



SALMON ASADO, PURE DE CALABAZA Y MANZANA VERDE, SALSA CREMA ACIDA Y OLIVAS NEGRAS.



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



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

POSTRE



PARFAIT DE CHOCOLATE SEMIAMARGO Y FRUTOS ROJOS CON ALMENDRAS TOSTADAS, SALSA DE CORINTO Y LAVANDA, CROCANTE DE COCO.

MENU 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 **A CONFIRMAR.**