

## **MENÚ DE NOCHEVIEJA 2021**

### **APERITIVO:**

Copa de Cava brut nature Chozas Carrascal y ostra valenciana “Les perles”

Y

Cubo de pez limón marinado en especias sobre chip de arroz al orégano

### **ENTRANTES:**

Confit de gambón con brunoise de verdura y bisque templada

Y

Coulant de rabo de toro con crujiente de polenta y queso de oveja al romero

### **PRINCIPAL:**

Bacalao en tempura de Campari y mousse de garbanzos

Y

Sorbete de mandarina con croqueta líquida de mojito

Y

Costilla de cordero con salsa al vino tinto y patata ana al tomillo

### **POSTRE:**

Semifrío de turrón con merengue

Dulces navideños

¡Vive las campanadas con nosotros!  
(Uvas de la suerte, cotillón de fin de año)

