

Menú Año Nuevo 2019

Entrante

Ensalada tibia de perdiz escabechada, uvas, granada y vinagreta de nueces

Carpaccio de presa confitada al vacío, pimientos del cristal y sus torreznos

Pescado

Bacalao asado sobre confitura de tomate picante y su crujiente

Carne

Confit de pato asado en su jugo, atadillo de trigueros con panceta ibérica y nuestra salsa de setas

Postre

Postre de año nuevo

Bodega

Copa de cava brut Cuvee D.S. Freixenet
Gómez Segura Crianza Tinto D. O. Ca. Rioja
Zuazo Gastón Blanco D. O. Ca. Rioja

42,00 € por persona

Menú infantil (Hasta 12 años):

Entremeses variados
Bistec de ternera con patatas
Coulant de chocolate
Agua o refresco

20,00 € por persona

10% IVA incluido. Condiciones: Se requiere tarjeta de crédito con fecha de caducidad y código CVC en el momento de la reserva como garantía. Cancelación sin gastos hasta 48h antes. A posteriori, 100% de gastos. Indicar restricciones alimenticias al contratar.



by Sercotel Hotels

Sercotel
hotels
Las personas primero | People come first