

# Menú Nochevieja '18

## Aperitivo de Bienvenida

Canapés variados  
Jamón ibérico cortado a cuchillo  
Fritos variados de la casa

## Cena especial en Restaurante El Medoc Alavés

Vieiras tibias sobre mahonesa de txangurro y aceite de cítricos  
Borraja de temporada guisada al vacío, papada ibérica, cigala a la plancha y su caldo de setas.  
Merluza del Cantábrico, suquet de marisco, tirabeques a la esencia de ajo, aceite de cebollino y albahaca y su crujiente  
Cochinillo deshuesado a baja temperatura, naranja en texturas y vainilla  
Pre-postre del "Villa de Laguardia"  
Pirámide de Chocolate de gianduja Real  
Uvas de la suerte

Re-cena

## Bodega

Champagne Henri Abelé  
Gomez Segura Crianza Tinto D. O. Ca. Rioja  
Zuazo Gastón Blanco D. O. Ca. Rioja  
Licores (Patxaran, Whisky, Brandy)

## Cena y Cotillón Fin de Año (bolsa, barra libre de cava, 3 consumiciones, aperitivo de madrugada)

**195,00 € por persona (10% I.V.A. incluido)**

## Menú infantil (Hasta 12 años):

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

## Cena y Cotillón Fin de Año (bolsa, refrescos y aperitivo de madrugada)

**65,00 € por persona (10% I.V.A. incluido)**

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