

Menú de Año Nuevo 2008

HOTEL  
de la playa

**Platos centro de mesa**

Carpaccio de bacalao con vegetales y aceite de lima

\*\*\*\*\*

Foie-gras micuit de pato con gelatina de Campari y reducción de PX

\*\*\*\*\*

Pastel de año nuevo con patata rellena y huevo de codorniz al tartufo

\*\*\*\*\*

Croquetón de la casa relleno de setas y jamón de bellota

**Segundos (a elegir)**

Cochinillo asado tradicional con su guarnición de patata y manzana confit

ó

Supremas de pierna de cordero con cebolla glaseada y patata al natural

ó

Entrecotte de buey braseado con verduritas

ó

Lubina a la espalda con suave crema de anchoa del Cantábrico

ó

Bacalao confitado en aceite de oliva arbequina D.O. y ajos

**Postre**

Degustación al centro de nuestros mejores postres

**Bodega:**

Vino blanco Clavidor Cepas Viejas. Verdejo. Rueda

Vino tinto Altos del Sequé. Monastrell, Syrah y Cabernet. Pinoso (Alicante)

Aguas minerales y café

Cava Brut Nature Hotel de la playa

---

**49,50 € + I.V.A**