

Menú de Nochevieja 31 de diciembre de 2011

Aperitivo	Crema de almendras y tоста de viruta de jamón ibérico con maridaje de cava Josep Masachs Brut
Entrantes	Ensalada templada con frutos del mar y del bosque Foie micuit con tоста y reducción de Oporto Vieiras con verduritas y crema de cangrejos
Plato a elegir	Suquet de rape con almendras Saquito de cordero asado en su jugo con orejones y ciruelas
Postre	Calabaza asada con helado de leche a la nuez Uvas de la suerte
Bodega	Cerveza y refrescos Clavador Cepas Viejas. Verdejo y Viura. 12'8º Viña Alcorta crianza. Tempranillo. 13º Café y copa de cava
Fiesta	Cotillón, disco móvil y resopón
Total (IVA incluido)	100,00 €