



Menú 2022

# Nochevieja

**Aperitivo:** Brocheta “caprese” con pesto

**Entrantes al centro de la mesa**

Ceviche de hamachi con mango y aguacate

Croquetitas de puchero

Focaccia de gambas, calabaza especiada y alioli de ajo negro.

Huevo a baja temperatura con parmentier, ibérico y migas.

Confit de pato con cebollitas, zanahoria y salsa de mistela tinta.

Cre moso de mascarpone con manzana estofada y crumble de almendra.

Eguren Ugarte. Tinto. D.O.Rioja  
Viña Garedo. Blanco. D.O. Rueda  
Cerveza, Agua, Refrescos  
Cava Arts de Luna Organic Brut

Café

Dulces navideños

Uvas de la suerte

**60,00 €.** IVA incluido

Reservas: 965 789 103