



---

## **MENÚ NOCHE VIEJA 2024**

### **Aperitivo de bienvenida**

Cecina de raza Angus sobre pan Payes y AOVE.

### **ENTRANTES**

Carpaccio de boletus fresco con parmentier ligera y velo de papada ibérica.

Raviolis crujientes de bogavante con salsa Americana.

### **PRINCIPAL**

Crema de marisco, lágrimas de AOVE de la Finca y aromas cítricos

### **SEGUNDOS**

#### **PESCADO**

Mosaico de pulpo en dos texturas

#### **Refrescamos el paladar**

Chupito de sorbete fresco de limón y menta

#### **CARNE**

Lingote de cordero asado desmigado con terrina de patata y demiglas

#### **POSTRES**

Postre Especial de Nochevieja

Golmajería

Uvas de la suerte

Vino Blanco Viñas Viejas y tinto PREMIUM Conjuro, Champagne, agua y café

**PRECIO: 150 € por persona (IVA INCLUIDO)**