

Menú Nochevieja

Aperitivos

Tabla de jamón de cebo de campo
Gambones a la plancha con ali oli de ajo asado y
cebollino
Pate de jabalí con caramelo de higo y bouquet de
brotes frescos

ENTRANTES:

Consomé de perdiz
Vieira con ajoblanco de almendras tostadas y
cherrys asados con tomillo

PESCADO:

Cabracho con bisqué de tomate asado al
sarmiento y borraja salteada

CARNE:

Solomillo de vaca madurada, reducción de sus
jugos, nectar de piquillos y milhojas de patata

PRE POSTRE:

Sorbete de vino blanco de la finca

POSTRE:

Tarta tatín de calabaza y sus texturas

PETIT-FOUR, GOLMAJERÍA Y UVAS DE LA SUERTE

Agua, vinos blanco viño viñas viejas y tinto premium
conjuro, champagne y café