

MENU DE NOCHE VIEJA

LUNES 31 DE DICIEMBRE 2018

CENA de DEGUSTACIÓN A LA FRANCESA

Disponen de 6 cupones que pueden disfrutar como les guste.

Cada cupón le da a derecho a cualquier platillo de los siguientes:

- Foie-gras (70grs.) con Chutney de mango, lychee natural y sus tostaditas caseras.
- 3 Ostras francesas de la Isla d'Oléron, "Fine de Claire" n°3, FRANCIA, Atlántico.
- Gravlax casero de salmón marinado con remolacha y coulis de hinojo con tostaditas.
- Filete de Lubina a la Plancha con Crumble de Parmesano y albahaca con verduras cocrantes y su emulsión de marisca.
- Gallito rostido a la salsa "Forestière" de Setas, con verduras al Vapor.
- Brocheta de Carpaccio de Entrecot de ternera a la "Rossini" de Foie-Gras, Crumble de castañas y gratinado de patatas "Dauphinois".
- Tabla de Quesos variados con Mermeladas y frutos secos.
- Cesta de chocolate casera, rellena de espuma de mango y salsa de frutos rojos.
- "Bûche" casera de crema de castañas y tiritas de chocolate.
- Pincho de frutas naturales sobre su Biscocho "Financier" de almendras casero y salsa de chocolate caliente.

¡¡¡Incluye las UVAS y los COTILLONES y más!!!

BARRA LIBRE de Cerveza y Vino de 21h00 hasta 24h.

50€00 por persona.

*Este año pincha en solo **DJ BAMBI** (MÉNAGE À TROIS)*

de 01h00 a 05h00 ... DEEP HOUSE – TECHNO.

MUY ACONSEJADO RESERVAR SU MESA CON ANTELACIÓN 698.493.500