

Menú Nochevieja 2018

Rejillas Del mar con tiras de Sepia, brandada de Bacalao y alioli de Tomate

Maridado con Val de Nora (D.O. Rías Baixas)

Creoso de Nuez con láminas finas de Langostino, coronada con Gamba roja de Denia y cristalino de Albahaca

Maridado con Val de Nora (D.O. Rías Baixas)

Tronco de Rape con costra de piquillos, aire de Percebes y textura de Mejillón

Maridado con Naia Verdejo (D.O. Rueda)

Sorbete de Guanabana con leche Merengada y Rambután

Bastón de Lechal napado con Chardonnay, verduritas a la Mostaza y Pétalos de Cebolla Morada

Maridado con Alto de los Zorros 10 meses de barrica (D.O Ribera del Duero)

Antes y Después de Turrón, Mango y Coco con Ebullición fría de Almendra Amarga

Maridado con vino espumoso moscatel Rey mos Selección

Uvas de la suerte, Brindis

Café o Infusión y Mignardises

Precio Cena **110€** IVA incl. Por persona

**Disponible Menú Infantil 49€ IVA inc.*

PROMOCIÓN HOTEL:

Pack para 2 personas
Cena + 1 Habitación doble en
Hotel FC Villalba 4* desayuno incluido

289€

INFORMACIÓN Y RESERVAS

comercial@grupoelgallinero.com

91 840 66 58