

MENÚ NOCHE VIEJA 2024

PARA EMPEZAR

Canapé de angulas y huevo de codorniz.
Gyozas de pitu de caleya con coral
de azafrán.

CONTINUAMOS

Consomé con crujiente de jamón.
Carpaccio de langosta con
emulsión de maracuyá.

DESCANSAMOS

Gelée de gin tonic con almibar de cítricos.

DEL MAR

Bacalao negro con crujiente de lima, rissoto de
alga nori y salsa beurre blanc de vieiras.

DE LA TIERRA

Jarrete de cordero lacado con cremoso de
cardamomo y calabaza acompañado de
salsa de apio nabo.

POSTRES

Coulant de turrón y almendras en texturas.

130€ IVA INC.



EL GALINERO

Vino blanco Martín Codax, albariño (D.O Rías Baixas).

Vino tinto Alto de los Zorros 10 meses, tempranillo (D.O.
Ribera del Duero).

Cerveza, refrescos y agua.

Uvas de la suerte, brindis con Reymos espumoso dulce.

Café o infusión y mignardises.

*Menú cerrado. Sólo excepciones para alérgicos.



EL GALINERO

MENÚ

Nochevieja *infantil*

Para empezar

Consomé con crujiente de jamón

Continuamos

Langostinos crujientes con "Panko" y salsa teriyaki

Sorbete

Cocktail de piña colada (sin alcohol)

De la tierra

Costillar de cordero glaseado con patatas gajo.

Para finalizar

Brownie marmolado y batido de Oreo

Refrescos, agua,
Uvas de la suerte y mignardises

49€

IVA Inc.