

Cena de Gala ★ *Nacherieja* 2021

Cocktail de Bienvenida

Jamón Ibérico de Jabugo al Corte
Queso Curado Consuelo D.O. La Mancha Artesano
Galleta Crujiente con Sardina Ahumada, Manzana Verde y Aceituna Negra
Roast Beef de Presa Ibérica con Crema de Jabugo y Mojo Picón
Salmón Soasado, Yoghourt de Cítricos y Huevas de Trucha
Croqueta de Rape a la Marinera con Salsa Tártara
Stick Crujiente de Pato y Confitura de Frutos Rojos
Gamba de Huelva con Crema de Calabaza y Curry Korma

Menú de Gala

Vieiras y Carabinero, Crema de Aguacate, Pepino y Caviar de Tomate
Crema de Boletus Silvestre, Bogavante al Carbón y Avellanas Tostadas
Lomo de Merluza de Pincho, Guiso de Txipirón y Emulsión de Pimientos del Piquillo Asados
Centro de Solomillo de Ternera Retinta, Foie Micuit, Castañas
y Chalotas con Reducción de Vino Tinto
Mousse de Turrón, Chocolates, Ganache de Gianduja y Anís

Las Doce Uvas de la Suerte
Café y Mignardises
Surtido de Dulces Navideños
Cotillón, Barra Libre y Música DJ

Bodega

Vino Blanco Palacio de Bornos Verdejo (D.O. Rueda)
Vino Tinto Viña Pomal Selección Centenario Crianza (D.O. Rioja)
Cava Codorniu Prima Vides Brut

Recena

Migas del Pastor con Huevos Fritos
Caldito de Puchero con Hierbabuena
Mini Croissants Rellenos de Ibéricos
Chocolate a la Taza con Churros

Hora de inicio del Cocktail: 20:00h
Cocktail amenizado con Música de Piano (45min.)
Descuento en menú para niños de 6 a 12 años: 50%
Buffet Brunch 01/01/2022 desde las 08.00h hasta las 15.00h
con Música de Jazz en Vivo
Late check out hasta las 14.00h
Código de vestimenta: Etiqueta