

NOCHEVIEJA 2023



**INFORMACION Y
RESERVAS
926 814 079**

NOCHEVIEJA 2023

Inicio a la última noche del año
a las 20 horas en nuestra Sala Calatrava

COCTEL DE BIENVENIDA

Bienvenida con Lahar Brut Nature y
Polvorón de tomate y albahaca

Jamón de bellota puro ibérico Dehesa del Cortinal

Galleta de queso Ojos del Guadiana y romero con
compota de peras al vino tinto

Bolita de melón-Caipirinha con perlas de yuzu

Ensaladilla de pulpo asado

Ceviche de zamburiña en 3 cítricos

Buñuelo de carabinero con mayonesa
de pimienta de Sichuan

Ciervo en escabeche oriental sobre torrija de monte

NOCHEVIEJA 2023

CENA

Dúo de gambas del Mediterráneo a la plancha

Salmón al curry en hoja de platanera

Cochinillo confitado con pastel de tubérculos
y salsa de Kumquat

Lingote de arándanos con esfera de ron vainilla coco

Copa de Espejo Liquido

Uvas de la suerte

Bodega

Lahar Brut Nature de Bodegas Naranja

Requiebro Chardonnay joven de Amadis de Gaula

Requiebro Tempranillo 100% de Amadis de Gaula

NOCHEVIEJA 2023

MENU INFANTIL

COCTEL DE BIENVENIDA

Croquetitas de jamón

Salchipapas

Mini hamburguesas

Langostino crocante

MENU

Mini pizza y tortilla de patata

San Jacobo de pollo y queso

Tarta de chocolate

Agua y refrescos

Incluye cotillón para niños que se
queden con sus padres

Disponibile para niños de 4 a 12 años

NOCHEVIEJA 2023

COTILLÓN

A partir de las 00:30 horas
Cotillón y Barra Libre
amenizados por Orquesta Samil y
nuestro DJ David

Recena

Prensaditos de lomo adobado
Caldo de ave
Chupito de chocolate y churros

PRECIOS

Cena 105€
Cotillón 60€
Cena y Cotillón 150€
Menú Infantil 50€