



# MENÚ NOCHE VIEJA

## ENTRADA

Degustación de la Gama "Único de Blázquez"

## APERITIVOS

Niguiris de anchoa, salmón y sardina ahumada  
Canelón de bogavante, pisto y bechamel de su coral  
Croquetas variadas  
Escalopa de foie fresco sobre tosta de pan cristal  
y cebolla caramelizada  
Sorbete de crema de cigala y trufa

## PESCADO

Lomo de merluza de pincho y almeja babosa

## GARNE

Cochinillo deshuesado y asado al horno  
con parmentier de patata

## POSTRE

Última campanada de chocolate blanco  
y fruta de la pasión

### BODEGA

TINTO: D.O. RIOJA - MUGA CRIANZA  
BLANCO: D.O. RIAS BAIXAS - TERRAS GAUDAS  
CAVA: D.O. CAVA - PINOT GAUDÍ BRUT NATURE  
AGUA, CAFÉ, LICORES, SURTIDO DE DULCES,  
TURRONES NAVIDEÑOS Y UVAS DE LA SUERTE

**120€** PERSONA.  
IVA INCLUIDO

\*RESERVAS PREVIO PAGO ANTICIPADO DEL 100%  
NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGICOS O TRAZAS  
DE ELLOS. POR FAVOR INFORMENOS SI TIENE ALGUNA  
RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.

