



**1 de Enero de 2018**

## **MENU DÍA AÑO NUEVO**

### **Entrante**

*Crema de ceps aromatizada con trufa*

### **En el centro de la mesa**

*Ensalada Tridente: tomate con ventresca de atún, sardina ahumada, mojama y aliño de piñones y alcaparras*

*Lomo a la antigua con pimientos del piquillo y "all-i-oli" de ajo negro*

### **Plato Principal a elegir:**

*Arroz meloso de piquillo y calabaza (mínimo dos personas)*

*Paella Valenciana con pollo, conejo y caracoles (mínimo dos personas)*

*Migas marineras con rape y gambón*

*Costillar de ibérico asado en salsa de soja, jengibre y lima con cremoso de apio y manzana*

### **Postre a elegir:**

*Ensalada de frutas con sorbete de manzana verde*

*Sopa de chocolate blanco, bizcocho de pistacho y helado de avellana*

*Surtido Navideño \* Cafés e Infusiones*

### **Bodega**

*Aguas, Refrescos, Cervezas*

*Vino Blanco: Dilema Verdejo – D.O. Rueda*

*Vino Tinto: Vegalfaro – D.O. Utiel-Requena*

*Cava al Brindis: Nodus*

**Precio por persona 35€**

## **MENU INFANTIL**

*Sopita de cocido con estrellitas*

*Croquetitas caseras de pollo*

*Hamburguesa de buey con queso y patatas fritas*

*Helado con mini gofre y sirope de chocolate*

*Agua y refrescos*

**Precio por niño 22€**

El MENÚ INFANTIL será servido para niños de hasta 12 años



Precios con IVA incluido