



2017

MENÚ NOCHEVIEJA



Menú Especial Nochevieja

PVP por persona: 70 €

Aperitivos de bienvenida

Boquerones crujientes con salteado de boletus edulis sobre crema de ali-oli de soja.

Entrante

Crema suave de nécoras al brandy con langostinos confitados y brotes tiernos.

Del mar

Merluza rellena de vieiras y mejillones con salsa de almejas al cava y flores violetas.

Sorbete

Sorbete de ron dorado con gel de naranja mentolada.

De la tierra

Presa ibérica asada rellena de dátiles con lazos de beicon ahumado y salsa de arándanos.

Momento dulce

Semifrío de turrón almendrado Extremeño con quenellé frambuesa.

Bodega

Agua, cerveza, refrescos.
Vino blanco: Habla de Ti,
Vino tinto: Palacio Quemado crianza.
Cava Vía de la Plata Brut Nature, Café

Hospederías de Extremadura

Más información y Reservas: 924 870 597