

## MENÚ AÑO NUEVO 2019

### Aperitivo

Ensalada de Langostinos y Mango  
aderezada con Vinagreta de Mostaza.

### Entrante

Crema de Crustáceos con Cebiche de Gambas  
y Brotes Frescos.

### Pescado

Bacalao Confitado sobre Arroz Negro salseado  
con Aceite de Jamón Ibérico y Emulsión de Alioli Verde.

### Sorbete

Sorbete de Mango al Cava Extremeño.

### Carne

Canelón crujiente de Confit de Pato con Verduritas  
y Balsámico de Naranja.

### Postres

Coulant de Chocolate Negro con Nueces  
acompañado de Helado de Nata y Crema Inglesa de Café.

Dulces navideños.

Bodega: agua, vino blanco y vino tinto. Café.

Precio por persona 35 € IVA incluido.