

Menú Nochevieja

Aperitivos

Jamón Ibérico bellota Villar 100% ibérico, cortado a mano
Micuit de pato con mermelada de higos y tostaditas
Crema fina de boletus con torreznitos y aceite de oliva del bajo Aragón

Entrante

Plato de gambas a la sal y zamburiñas con aceite de ajo perejil y lima

Pescado

Corte de rodaballo salvaje al horno con salteado de trigueros, ajos tierno y tomatitos cherries

Sorbete de mojito

Carne

Solomillo de ternera a la parrilla

Postre

Mousse de chocolate negro con avellana y bizcochito de almendra

Turrone y lamine
Cafés o infusiones
Uvas de la suerte
Licores

LA BODEGA:

Agua

SOMMOS Colección Merlot

SOMMOS Colección Gewürztraminer

Cava Lucrecia Lalanne

P.V.P. 135€ (10% IVA incluido)

OPCIÓN INFANTIL (hasta 12 años)

Jamón y fritos variados
Pizza de la casa
Costillas de cordero a la parrilla
Crepas de chocolate

LA BODEGA:

Refrescos y agua

P.V.P. 55€ (10% IVA incluido)

Feliz 2026!