

*Cena de Gala Fin de Año 2019 a las 21,30 Hrs*



**AL CENTRO**

*Surtido de Marisco frio sobre barcas de madera del Mar Menor.  
(Gamba blanca, Quisquilla y Langostino del mar menor)*

\*\*\*\*

*Ensalada de Magret de Pato y foie con vinagreta de Arándanos.*

\*\*\*\*

**PLATOS INDIVIDUALES**

*Brochetas de Viera, champiñón y Chipirón.*

*Sobre salsa de tinta negra de calamar y Romesku.*

\*\*\*\*

*Lomo de Rodaballo al Horno*

*(sobre coca de berenjena ahumado, rucula y vinagreta de remolacha)*

\*\*\*\*

**SORBETE DE Mojito**

\*\*\*\*

*Espetón de Solomillo de ternera*

*(Con cebolla tierna y envuelto en bacon sobre espuma de patata)*

\*\*\*\*

*Chesse cake de turrón.*

*(sobre chocolate caliente y frutos rojos)*

*Dulces Navideños, Cotillón y Uvas de la Suerte*

\*\*\*\*

*Bollos con Chocolate.*

\*\*\*\*

**BODEGA**

*Vino Blanco Solar de la Vega Verdejo. D.O. Rueda*

*Vino Tinto Castillo Lontano. D.O. Rioja*

*Cava Castellblanch Extra Semiseco Café e Infusiones*

**BARRA LIBRE Y BAILE HASTA LAS 04<sup>00</sup> Hrs.,  
AMENIZADO CON MÚSICA EN VIVO.**



**MENÚ SUJETO A POSIBLES MODIFICACIONES**