

Menú Cena de Nochevieja 2018

Entrante

Cóctel de frutos del mar con mango

Primero

Lomo de bacalao con carabineros

Segundo

Jarrete de ternera con pastel de setas y patata duquesa

Postre

Lingote milhojas de tiramisú y chocolate

Café o infusiones

Dulces navideños

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda y tinto Martínez Lacuesta Rioja Crianza
Cervezas, refrescos y agua mineral

Uvas de la felicidad con cava Freixenet Brut Vintage

Bolsa de Cotillón

Barra libre de bebidas y baile hasta la madrugada, con música de todos los tiempos

Resopón típico valenciano

PVP: 95€ IVA INCLUIDO