

NOCHEVIEJA RESTAURANTE RIOJA

2017

*Centro mesa para compartir:*

*-Jamón Ibérico con queso curado de leche cruda de oveja.*

*-Foie mi cuit con jamón de pato.*

*-Ensalada templada de contraste con vieiras y gambas.*

*Crema de calabaza y canel de bacalao.*

*Merluza fresca de pincho con salsa de cebolla y puré de colíflor.*

*Cordero lechal al horno.*

*Biscuit con chocolate caliente.*

*Dulces navideños.*

*Cotillón.*

*D.J Hasta altas horas de la madrugada.*

*Bodega:*

*Vino blanco: 1150*

*Vino tinto: Rioja cuveé especial*

*Cava: Juve & Camps*

*Cerveza, agua y refrescos.*

*p.v.p 75€ i.v.a incluido.*