



CENA FIN DE AÑO 2017

31 DE DICIEMBRE DE 2017

Restaurante Los Menceyes
A partir de las 19:30 h.

Despide 2017 con un magnífico menú degustación maridado con algunos de los mejores vinos del momento. Disfruta de exquisitos platos de autor en el exclusivo entorno de nuestro restaurante Los Menceyes y vive una Nochevieja diferente.

MENÚ

Crema

- Ravioli de cangrejo real en texturas, regado con crema de cigalas y chipirones frescos sobre puré de chirivía

Pescado

- Centro de cherne sobre fondo de vieiras, cuscús de espelta y sus crujientes

Carne

- Carrillada de Wagyu glaseada con vino dulce "Humboldt" puré de calabaza acompañado con sus mini verduras de la zona

Postre

- Cubo de Mandarina, Docusse de coco, corazones de vainilla y Gianduja

Maridaje

- **Vino Blanco Frontos Ecológico D.O. Abona**
- **Vino Tinto Chivite colección 125 D.O. Navarra**
- **Champagne Taittinger Brut Reserve D.O. Champagne**

120 € por adulto. Bebidas incluidas.

Niños de 0 a 4 años: Gratis

Niños de 5 a 12 años: **50 €**



Imprescindible reserva previa.
Disponibilidad de menús especiales para vegetarianos y niños.
Código de vestimenta formal.
Precios con IGIC incluido.