



COTILLÓN NOCHEVIEJA

Cóctel Bar Swing 20:30 | Cena Salón Britannia 21:15

CÓCTEL

Canapé de solomillo de salmón con mahonesa kimchi
Canapé de ensaladilla de langostinos
Brocheta de gambas con vinagreta
Cucharilla de pulpo
Pico de jamón de bellota
Croqueta de txipirones y croqueta de espinacas con almendras

PLATOS PRINCIPALES

Bogavante gratinado con consomé de su cáscara al hinojo
Paupietas de lenguado en cama de txangurro y crema de almejas
Solomillo de ternera al carbón con patata rellena de foie y trufa

DULCE

Postre especial de Nochevieja
Gran Cotillón y Uvas de la Suerte
Café, Petit fours y dulces de Navidad

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Riscal Sauvignon 100% orgánico, con notas de hierba fresca, fondo mineral y cítrico. **Vino tinto** Bordón Reserva de color rubí oscuro, con notas de frutos rojos y especias. **Rosado** Vifia Real con 70% viura, 30% tempranillo y garnacha de un apreciado color salmón, con notas florales, melocotón, albaricoque y fondo de fresa y cítricos. **Champagne** Lanson Black Label, notas afrutadas y en boca, elegante y fresco.

PRECIO Y CONDICIONES

Precio Menú 360€ (IVA incluido). Incluye cocktail, cena, baile con música, barra libre, sopas de ajo, dulces de madrugada, churros con chocolate. **Menú infantil (12 o menores):** 98€ (IVA incluido) Incluye: jamón ibérico, croquetas, solomillo con patatas y helado. **Condiciones:** El pago de la reserva deberá realizarse con un mínimo de una semana de antelación. Toda anulación entre 7 días y 24 horas antes del evento conllevará gastos de cancelación del 50%. El pago se realizará con tarjeta de crédito o mediante transferencia: Banco Sabadell Guipuzcoano IBAN ES22 0081 5455 84 0001878897 Las cancelaciones realizadas en menos de 24 horas antes del evento no tendrán derecho a devolución