



MENÚ DE NOCHEVIEJA

Brasserie Mari Galant | 20:30

APERITIVOS EN MESA

- 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
- Solomillo de ternera al carbón con patata rellena de foie y trufa

DULCE

- Postre especial de Nochevieja
- 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 190€ (IVA incluido)

Menú infantil (12 o menores): 68€ (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