



MENÚ AÑO NUEVO

Brasserie Mari Galant | 14:00

APERITIVOS EN MESA

Canapé de jamón ibérico Carrasco
Brocheta de langostinos con vinagreta
Txupito de crema de cardo rojo con y foie
Surtido de croquetitas

PLATOS PRINCIPALES

Ensalada templada de solomillo de vieira con edamame y puerros asados
Gyozas de txangurro a la donostiarra con crema de bogavante
Carrillera ibérica con parmentier de patata violeta

DULCE

Tarta de tiramisú con helado de fresa
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 crianza, 14 meses en barricas de roble blanco americano. Color cereza y ribetes rubí. Notas de frutas rojas con toque de regaliz y ahumados. **Rosado** Viña Real con 70% viura, 30% tempranillo y garnacha de un apreciado color salmón, con notas florales, melocotón, albaricoque y fondo de fresa y cítricos.

PRECIO Y CONDICIONES

Precio Menú 98€ (IVA incluido)

Menú infantil (12 o menores): 52€ (IVA incluido) Incluye: jamón ibérico, langostinos, 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