



MENÚ DE NOCHEBUENA

Brasserie Mari Galant | 20:30

APERITIVOS EN MESA

Bocadito de foie con dulce de manzana
Platillo de ventresca de bonito con vinagreta
Canapé de brandada de bacalao con huevas
Croqueta de lacón y queso Idiazabal
Txupito de crema de almejas

PLATOS PRINCIPALES

Ensalada templada de medallones de viera y papada de ibérico
Colita de rape con langostinos salteados
Chateaubriand de solomillo con salsa Perigourdine

DULCE

Postre especial de Nochebuena
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 D' Anglade crianza de color cereza madura, con notas de fruta rojas, confitura, toffe y cacao. **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 190€ (IVA incluido)

Menú infantil (12 o menores): 68€ (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