

# NOCHEVIEJA

## SALÓN BRITANNIA

### *Cocktail*

Dados de focaccia con ibérico y tomate  
Taco de solomillo de salmón ahumado queso fresco y caviar de esturión  
Cucharilla de pulpo con esferas de aove  
Brocheta de gamba con velo de papada ibérica  
Croquetitas de txipiron  
Bocadito de espinacas, pasas y piñones

### *Entrante*

Ensalada de de bogavante con timbal de vieira y centollo a la donostiarra con espuma de plancton marino

### *Principales*

Taquito de rape negro con lasaña de cardo rojo y txipirón,  
y emulsión de albahaca

\*\*\*

Rollito de perdiz roja en salmis

### *Postre*

Postre de Nochevieja, Uvas de la Suerte, petit fours, pasteles, churros con chocolate y sopas de ajo

#### 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** 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. **Champagne** Lanson Black Label, notas afrutadas y en boca, elegante y fresco.

**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.