

AÑO NUEVO

BRASSERIE MARI GALANT

Aperitivos

Pico de jamón ibérico
Canapé de brandada de bacalao en crujiente de remolacha
Delicia de langostino con crema de almeja
Chupito de porrusalda con virutas de jamón

Entrante

Ensalada templada de foie y pato con aceite de frutos rojos

Principales

1/2 lomito de merluza con tallarines de calamar y espuma de cebollino

Medallones de paletilla de cordero lechal con Pedro Ximénez,
chalotas asadas y hongos

Postre

Crêpe de frutas al Grand Marnier y helado de fruta de la pasión

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 Menú 108€ (IVA incluido)

Menú infantil (12 o menores): 55€ (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.