

NOCHEVIEJA

BRASSERIE MARI GALANT

Aperitivos

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

Rollito de perdiz roja en salmis

Postre

Postre de Nochevieja, Uvas de la suerte y petit fours

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. **Copa de Cava**

Precio Menú 195€ (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.