

Menú de Nochevieja 2025

20:00H
CÓCTEL DE BIENVENIDA

21:00H
CENA DE FIN DE AÑO

PRIMER PLATO

Cigala albardada en papada ibérica con emulsión de sopa donostiarra.

SEGUNDO PLATO

Rodaballo gallego con salsa de lima y tirabeques.

TERCER PLATO

Solomillo Wellington con salsa de trufas negras y cebollitas glaseadas.

POSTRE

Nuestra versión de Ferrero Rocher con crème brûlée.

INCLUYE:

Agua mineral
Vino blanco Mesta Verdejo (D.O. Uclés)
Vino tinto Eguren Ugarte Reserva (D.O. Rioja)
Cervezas y refrescos
Cava Brut Nature
Café o infusión y dulces navideños
3 copas premium

160€ POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)

Imprescindible reservar con señal y pago por adelantado hasta 10 días antes.
EVENTO SÓLO PARA ADULTOS

