



## MENU NOCHE VIEJA (31/12/2007)

120 Euros, vino, servicio e IVA incluidos

*APERITIVOS: 1 COPA CHAMPAGNE TAITTINGER  
SAMOZAS DE RABO DE TERNERA AL FINO  
CHUPA-CHUP DE CONEJO CON PURÉ DE CIRUELAS PASAS  
BLINIS DE CAVIAR  
\* \* \**

*PRELUDIOS: BOLSITA DE QUESO FRESCO  
CON GAMBAS Y PUERROS  
\* \* \**

*HUEVO DE CODORNIZ CON NOUGATINE DE PISTACHOS  
\* \* \**

*CEVICHE DE ATÚN ROJO CON CALABAZA ASADA,  
VINAGRETA DE CAVIAR DE TAPIOCA  
\* \* \**

*VELOUTE DE GUI SANTES, CAPUCHINO DE LIMA,  
GALLETA DE LANGOSTINO  
\* \* \**

*BROCHETA DE MI-CUIT, PAN DE ESPECIAS,  
MANZANA CAMELIZADA  
REDUCCIÓN DE VINO TINTO AROMATIZADO  
\* \* \**

*CORONA DE SAN PEDRO, MANTEQUILLA ROJA,  
MOUSSELINE DE APIO TRUFADO  
\* \* \**

*LOMO DE TERNERA BLANCA ENVUELTO EN BACÓN,  
ESPUMA DE TORTA DEL CASAR,  
TOMATE LENTO JUGO CON UN TOQUE DE ORÉGANO  
O  
FILETE DE CIERVO ASADO CON DATILES Y PISTACHOS,  
CARPACCIO DE CITRICOS CON INFUSION DE MENTA  
\* \* \**

*HUMUS DE NUECES DE BRASIL,  
CAMELO DE ESPECIAS  
\* \* \**

*PLATO DE CHOCOLATE EN TEXTURA,  
SALSA DE GRIOTES  
\* \* \**

*CAFE Y MIÑARDISES*

Vino blanco: Costeira Trexadura, Ribero  
Vino Tinto: Suma Reserva 1998, Añares

## MENU NAVIDAD (25/12/07)

48 euros, servicio e IVA incluidos

*APERITIVO: 1 COPA DE CHAMPAGNE Y 2 APERITIVOS  
\* \* \**

*PRELUDIOS: CREMOSO DE PARMESANO,  
CHAMPIÑONES SECADOS  
\* \* \**

*ROLLITOS DE LENGUADO MARINADO  
CON LIMA RELLENO DE AGUACATE,  
TOMATE REDUCCIÓN DE SOJA Y  
MANGO EN ESCABECHE  
\* \* \**

*TEMPURA DE COLA DE LANGOSTINOS,  
EMULSÓN DE LECHE DE COCO Y  
CURRY VERDE HINDÚ  
\* \* \**

*MAGRET DE PATO FLAMBEADO CON CALVADOS,  
JUGO DE MIRABELLA  
SOBRE CAMA DE VERDURAS  
SALTEADAS AL WOK  
\* \* \**

*MACARRÓN CON CREMA LIGERA DE CHOCOLATE,  
SALSA INGLESA AL TE VERDE  
\* \* \**