



**NOCHEVIEJA 2007**

*Pedro Larumbe*

**Aperitivo**

Patata Rellena con Caviar de Riofrío  
Ostras Fritas con Menta  
Copa de Cangrejo Real  
Fajita de Mangomole con Anchoa

Champan Henri Abelé Rosado

**MENÚ**

Ensalada de Bogavante con Salsa de Almendras y Aceite de Naranja  
\*\*\*

Crema de Alcachofas con Foie- Gras  
\*\*\*

Corvina al Jerez Sibarita con Ravioli de Panceta Ibérica y Tomate Casero  
\*\*\*

Tián de Pluma con Queso de Cabra, Membrillo y Lemon Grass

Postre de Nochevieja con Campana  
\*\*\*

Café y Dulces Navideños  
\*\*\*

Uvas de la Suerte

**VINOS:** Blanco Rueda Superior Fray German  
Blanco Fermentado en Barrica Creu de Lavit Penedés  
Tinto Valdeón Reserva (D.O. Ribera Del Duero)

**CHAMPAN** Henri Abelé (Etiqueta Azul)

- **Cena: 140 € + IVA**
- **Cena + Cotillón (barra libre + chocolate con roscón de San Silvestre): 185 € + IVA**
- **Menú Infantil (E. Langostinos y Solomillo con Patatas): 80 € + IVA**
- **Sólo Cotillón (barra libre + chocolate con roscón de San Silvestre): 90 € + IVA**
- **Reserva en firme, señal 50 € / persona**

**Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143**  
**reservas@accua.com**



## NOCHEVIEJA 2007

# LA REDACCION

### Aperitivo

Jamón Ibérico  
Golosos de Codorniz  
Brocheta de Foie- Gras y Mango  
Tacos de Ahumado y Piña con Teriyaki

Cava Rosado L'avit

### MENÚ

Ensalada de Bogavante con Salsa de Almendras y Aceite de Naranja

\*\*\*

Corvina al Jerez Sibarita con Ravioli de Panceta y Tomate Casero

\*\*\*

Tián de Pluma Ibérica con Queso de Cabra, Membrillo y Lemon Grass

\*\*\*

Postre de Nochevieja

\*\*\*

Café y Dulces Navideños

\*\*\*

Uvas de la Suerte

**VINOS:** Blanco Vionta Albariño  
Blanco Creu de Lavit Penedés  
Tinto Valdubón Reserva D.O Ribera de Duero

**CAVA:** Barroco Brut Nature

- **Cena: 125 € + IVA**
- **Cena + Cotillón (barra libre + chocolate con roscón de San Silvestre): 160 € + IVA**
- **Menú Infantil (Ens.Langostinos y Solomillo con Patatas) 80 € + IVA**
- **Sólo Cotillón (barra libre + chocolate con roscón de San Silvestre): 90 € + IVA**
- **Reserva en firme, señal 50 € / persona**