

MENÚ NOCHEVIEJA

ENTRANTES

OSTRA AL CHAMPAGNE RAYA ESCABECHADA con Caviar Osetra
BOGAVANTE TIBIO sobre vinagreta de frutos secos y cremoso de zanahoria
CHAMPAGNE RUINART ROSÉ

PRIMER PLATO

BISQUÉ DE CARABINERO con pistilos de azafrán
VINO BLANCO RENACIDO D.O. Ribeiro

SEGUNDOS PARA ELEGIR

LOMO DE MERO SALVAJE con tomate soasado en compota
CENTRO DE LOMO DE ANGUS EN BRASAS con setas y trufa fresca
melanosporum
VINO TINTO VEGA SICILIA VALBUENA 5º D.O. Ribera del Duero

POSTRES

CTARTITA DE FRUTA COCIDA EN VINO Y MAZAPÁN
LINGOTE DE CHOCOLATE
DULCES NAVIDEÑOS
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER COLLECTION

Precio: 299€ por persona

*Para mayor información y reservas, póngase en contacto con nosotros.
eventos@hotelurso.com*