



# *Cena Nochevieja 2018*

*Le recibimos con nuestro Jamón ibérico de bellota 100% D.O. Guijuelo*

## **Entradas**

*Corte de Foie con pan de especias y reducción de Pedro Ximénez*

*Pastel de pescado de roca con velouté de puerros y langostinos*

*Zamburiña gallega gratinada con cebolla roja caramelizada y almendra granillo*

*Corazón de alcachofa confitado y braseado a la parrilla de carbón sobre culis de mango y papaya*



*Ensalada de carabineros con brotes tiernos y vinagreta de cítricos*



*Bisque ligero de marisco con su picadillo de gambas*

## **Segundos**

*Lomitos de rape asado sobre txangurro con mantequilla de azafrán*

*Cortante de pomelo rojo*

*Costillar de cordero de lechal confitado a la miel de romero, con su guarnición de pequeña patata ecológica a la provenzal*

## **Postre**

*Tarta fina de manzana con helado de turrón*

*Dulces Navideños, Cotillón y Uvas de la suerte*

## **Bodega**

*Vino Blanco Marqués de Riscal D.O Verdejo*

*Vino Tinto Emilio Moro D.O Ribera*

*Brindis con Champagne Mumm imperial*

*Café ó infusiones / Agua mineral*

*Precio por persona 125,00 Euros*

*(IVA incluido)*

**GASTRO**  
*James*



*Rosario Pino, 14 -16 Tel. 91 570 46 91*