

# CENA GALA FIN DE AÑO 2017

## 31 diciembre- 21:00 h

### APERITIVOS EN MESA

Crema fría de almendras tiernas, roast beef de magret de pato y piña con compota de manzana, langostino crujiente especiado con emulsión de lima y croqueta de bacalao a la Bizkaina

### ENTRANTES

Sopa bullabesa con majada de perejil y piñones  
Ensalada de bogavante sobre verduritas estofadas, hojas de capuchina y vinagreta de yuzu

### PRINCIPAL

Rodaballo sobre fondo de galeras, carabineros y patata rota  
Solomillo de buey con salsa de hongos y chips de tubérculos

### POSTRE

Texturas de chocolate  
Café, té y surtido de dulces navideños

### BODEGA

Cava Elyssia Pinot Noir D.O. Cava (aperitivo)  
Vino Blanco You&Me Bici D.O. Albariño  
Vino Tinto Marques de Vargas Rva D.O.C. Rioja  
Cava Reserva Real de Freixenet D.O. Cava

Incluye cena, parking, baile, cotillón y barra libre.

A las 3:00h Gran Buffet de San Silvestre con su Tradicional Chocolate con Churros

\*Menú Niños 90€

Gran Cotillón a partir de las 00:30h precio 80€ por persona.



Nuestro **Chef Gorka Alonso** y su equipo de cocina serán los encargados de elaborar esta experiencia gastronómica única en el cielo de Madrid en uno de los lugares más emblemáticos de nuestra capital.

**280€**