

# NOCHEVIEJA 2018

## BIENVENIDA

Caldo con pelota trufada

.....

## ENTRANTES

Anguila ahumada con pera caramelizada  
Quisquilla de Santa Pola a la llama y aliñada con AOVE, limón y pimienta pasión.  
Cangrejo Real hervido  
Cecina de vaca rubia Gallega y pan con tomate

.....

## PLATOS

Por orden de desaparición

Parmentier de patata, panceta ibérica curada, caviar de Río Frío y salsa Bearnesa  
Merluza Negra en duxelle de setas  
Pechuga de pato azulón, jugo de su asado a la naranja y frutillas silvestres

.....

## POSTRE

Tatin de manzana, crema fresca y vainilla helada  
Turrónes Manero  
Uvas de la suerte

.....

## BODEGA

Incluida

Agua, refrescos y cerveza  
Vino Blanco **Quinta Luna 2017** (Rueda)  
Vino Tinto **Pago de Carraovejas 2016** (Ribera del Duero)  
Champagne **MANERO Brut** (Avize- France)

**225€ / pax**

Impuestos incluidos