

**31/12/2017 . 19.00h**

**125€**

**Coctel**

***Aperitivos** : Mouse de calabaza / Gambitas / Sabayon  
Picaña de ternera curado al sal / Remolacha / Queso de cabra  
Paté de caza / Chutney / Frutas rojas*

**Cocktail**

***Appetizers** : Mouse of pumpkin / Shrimps / Sabayon  
Cured picanha of beef / Beetroot / Goatcheese  
Paté of game / Chutney / Red fruits*

---

**Bogavante / Lasaña / Hinojo / Salsa de tomillo**

*Lobster / Lasagne / Fennel / Thyme sauce  
Shaya - 100% verdejo DO Rueda*

---

**Sopa de champiñones del bosque / Faisan / Chirivia**

*Soup of wild mushroom / Pheasant / Parsnip  
Luberri - Tempranillo - DO Rioja*

---

**Magret de pato marinado / Roquefort / Esparrago verde / Mango**

*Marinated duck breast / Roquefort / Green asparagus / Mango  
Valdehermoso - DO Ribera del Duero*

---

**Sorbete liquido / Fruta de la passion / Cava**

*Liquid sorbet / Passsion fruit / Cava*

---

**Filete de lubina / Endivia / Lacon / Mostaza**

*Fillet of sea bass / Endive / Leg ham / Mustard  
Luna Beberide - Godello - DO Bierzo*

---

**Mousse de Rooibos té / Fresa / Espuma de vanilla / Helado de yuzu /  
Chocolate blanco**

*Mousse of rooibos tea / Strawberry / Espuma of vanilla / Yuzu ice cream /  
White chocolat*

*Darimus - Syrah - DO Serrano Cartagena*

---

**Café**

*Coffee*



**Incluido:**

**Uvas**  
**Cotillon**  
**Buffet de queso sobre 1h**  
**Vaso Champagne**  
**Barra libre seleccionado**  
**Musica y baila par DJ Franky**

**Included:**

**Grapes**  
**Cotillon**  
**Cheese buffet at 1h**  
**Glass of Champagne**  
**Open bar ( selected drinks )**  
**Music and dance by DJ Franky**