

Nochevieja 2018

Aperitivos

Mousse de Foie con pan de especias, arándanos y bombones explosivos

Vol-au-Vent de setas

Entrantes

Ensalada fresca con panceta ibérica, rulo de queso de cabra, nueces y vinagreta de Mostazas

Tabla de Ibéricos: Jamón ibérico, lomo ibérico y queso curado.

Surtido de Mar y Montaña

Langostinos Cocidos con Salsa Rosa

Primer Plato

Bacalao Confitado a Baja temperatura con espárragos Trigueros

Sorbete de Limón al Cava

Segundo Plato

Carrillada de Ternera braseada con Timbal de Patata a la Crema

Postre Especial Fin de Año

Bebidas

Vinos tinto, Vino blanco, agua, cervezas y refrescos. Cava y café.

Uvas de la Suerte

80€ (por Persona) **con 5 Copas**

INCLUYE Baile en directo con Dúo Musical, COTILLÓN Y RESOPÓN

Salones El Faro & Cocoa Club

INFO y RESERVAS 96 260 70 25 Whatsapp 665 83 52 40

Menú Infantil Nochevieja 2018

Entremés individual compuesto por:

Jamón

Queso Suave

Croquetas de Jamón estilo casero

Finger de Queso

Empanadilla de Atún



Plato Principal

Pechuga empanada de Pollo con Patatas Fritas

Postre: Helado

Bebidas

Refresco, Agua o Zumo.

Uvas y Champi para dar la Bienvenida al Año Nuevo



25 € *iva incl.*