

# Menú

## Nochevieja



**Bienvenida** Cóctel, live music y showcooking

---

**Gilda Donostiarra.**

**Tabla de Jamón de Guijuelo** al corte.

**Ensaladilla a nuestro estilo** con láminas de salmón ahumado.

**Copitos de 'putxero'** de La Safor.

**Langostinos crujientes** con salsa agridulce al punto picante.



## Entrantes

---

**Pan artesano** mantequilla de hierbas, aceite de oliva, tomate y fuet.

**Foie Mi-Cuit** acompañado de confitura de tomate y calabaza.

**Selección de quesos** nacionales e internacionales.

**Carpaccio de pulpo** marinado con pico de gallo.

**Sorbete de limón y menta.**



## Principales (a elegir)

---

**Bacalao confitado** con tallarines de calamar y pisto.

**Carrillada de Ternera** con puré de garbanzos, patata paja y salsa de setas.

**Pavo de Navidad** relleno de foie, setas y frutos secos.



## Postres

---

**Tarta banoffe.**

96€/Pax.

*\*Incluye bebidas y café durante el servicio.*

*\*Disponemos opciones sin gluten y vegetarianas.*

### Menú infantil (38€)

Incluye animación, juegos y mucha diversión para todas las edades.