

Bruno

Menú Nochevieja 2017

Aperitivo con champagne y ponche casero

BUÑUELOS DE BACALAO

KUMATINO RELLENO DE TARTAR DE PESCADO

HUEVO SORPRESA

CIGALAS SOBRE CALDO DE BOGAVANTE

Y JAMÓN IBÉRICO

RAVIOLIS DE CALABACÍN Y SETAS,

REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ Y FOIE GRAS

MERO CONFITADO, REMOLACHA Y

SALSA BARNESA

CORDERO A BAJA TEMPERATURA,

SALSA DE AVELLANA Y ROSTI DE PATATAS

PERA CON INFUSIÓN AL ROOIBOS

Y SOPA DE CHOCOLATE.

*El precio del menú es de 90 euros sin bebidas.
Le proponemos acompañar su cena con nuestra
sugerencia de vino por 35 euros por persona.*