



Menú Especial Cena De Noche Vieja

Castillo de Javier

- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA “PEDROCHE ALTA EXPRESIÓN”
CON PAN DE CRISTAL, TOMATE Y ACEITE DE SIURANA.
- TATAKI DE SALMON MARINADO SOBRE PAN CARASATU,
GUACAMOLE Y MANGO.
- VIERA A LA PLANCHA Y CREMA DE MARISCO.

ENTRANTE

- CARPACCIO DE GAMBA ROJA DE TARRAGONA CON GEL DE
TOMATE CHERRY INFUSIONADO CON CHILE, AGUACATE Y ACEITE
DE LIMON Y CEBOLLINO.

PESCADO

- BACALAO CON ESPUMA DE PIL PIL, PATATA FONDANT AL
ROMERO Y BOLETUS SALTEADOS

CARNE

- SOLOMILLO AL FOIE-GRAS SOBRE
PARMENTIER DE BONIATO, SITAKE
SALTEADOS Y SALSA DE VINO DE OPORTO.

PRE-POSTRE

- SORBETE DE MANGO CON CAVA

POSTRE

- COULANT DE CHOCOLATE Y JENGIBRE

BODEGA

VINO TINTO RAMÓN BILBAO CRIANZA

VINO BLANCO RAMÓN BILBAO VERDEJO D.O RUEDA

CAVA GRIMAU D.O CAVA

AGUA MINERAL, CAFÉ Y COPA DE COMBINADO

COTILLÓN, UVAS DE LA SUERTE Y

MÚSICA EN DIRECTO DJ

Reservas 977352222 - 661798265

130€

