

GALA FIN DE AÑO 2019

Aperitivos

➤ Crujiente de gambón en cama de piquillo y fideo chino.

➤ Tabla de jamón ibérico con tomate y aceite de romero y rosquilletas de pipas.

➤ Tabla de queso con frutos secos

➤ Corvina marinada sobre hojaldre y salsa de cítricos.

➤ Ravioli de calabacín con rabo de toro y all i oli de albahaca.

Entrante

Crema de langosta con costrones de menta

1º plato

Bacalao con confitura de tomate, salsa fina de miel, nata y ajos tiernos crujientes.

Sorbete de mandarina valenciana

2º Plato

Solomillo Wellington con foie, setas, castañas y cebolleta francesa glaseada

Postre

Lingote de chocolate con helado de papaya sobre tierra de turrón.