

Menú
NOCHEVIEJA
2025



HOTEL PORT AZAFATA
VALENCIA

Menú **NOCHEVIEJA** HOTEL PORT AZAFATA



Aperitivos

Anchoa del cantábrico con titaina sobre brioche

Croqueta de Secreto y sobrasada curada con reducción de mistela y cebolla

Entrante individual

Carpaccio de gambones con ajoblanco, vinagreta de maracuyá y crujiente de almendra y sésamo

Primer Plato

Gallo San Pedro con fondo rojo de gambas

Segundo Plato

Solomillo de Ternera con puré de apionabo, cremoso de parmesano y reducción de vino tinto

Postre

Bizcocho cremoso de chocolate y coco con naranja anisada y crema cítrica

Uvas de la suerte, cotillón, resopón y dulces navideños

Bodega

Vino Blanco Dilema (D.O. Verdejo)

Vino Tinto Arienzo Marques de Riscal Crianza (D.O. Rioja)

Cava Prima Vides de Codorniu (D.O. Cava)

Agua, cervezas, refrescos, café e infusiones

125€