



CÓCTEL DE BIENVENIDA

MACARON DE BOLETUS Y FOIE
PETITI FOURS DE ROQUEFORT
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

ENTRANTES INDIVIDUALES

TARTAR DE SALMÓN

CON CREMA DE AGUACATE, HELADO DE
WASHABI Y MAHONESA DE ENCURTIDOS

BOMBÓN DE FOIE Y CHOCOLATE

CON COULIS DE MANDARINA IMPERIAL Y
CRUMBLE DE PAN DE ESPECIAS

DUMPLINGS DE CIGALAS Y CEBOLLA CAMELIZADA

CON SECRETO IBÉRICO A LA BRASA Y SALSA
THAÍ

BOGAVANTE ASADO

CON RISOTTO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y
JUGO CREMOSO DE SUS CORALES

PLATO PRINCIPAL

SUPREMAS DE ROBABALLO RELLENAS DE MOUSSE DE ERIZOS AL GRATÉN DE LIMA

CON PURÉ DE APIO NABO

SOLOMILLO DE TERNERA LECHAL

CON COMPOTA DE PERA Y SALSA DE MISO

POSTRE

PASTEL DE CHOCOLATE Y BAILEYS

CON TULIPA DE HELADO DE MOKA

SURTIDO DE TURRONES Y DULCES NAVIDEÑOS

GALA DE NOCHEVIEJA 2023

BODEGA

BLANCO SAUVIGNON RAFAEL CAÑIZARES

D.O. Alicante

TINTO IDAZI CRIANZA

D.O. Rioja

CAVA PRIMA VIDES

D.O. Cava

AGUA MINERAL CERVEZAS, REFRESCOS Y CAFÉ

ADEMÁS ...

COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE

BARRA LIBRE DE BEBIDAS Y COMBINADOS HASTA LAS 3

DJ

CHOCOLATE CON CHURROS

PRECIO: 160€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

RESERVAS : HUERTODELCURA.EVENTOS@PORTHOTELS.ES

TFNO: +34 96 661 00 11