



MENÚ NOCHEVIEJA

HOTEL
HUERTO
DEL CURA



MENÚ NOCHEVIEJA

Cocktail de Bienvenida

Macaron de boletus y foie
Petit fours de roquefort
Croquetas de jamón ibérico

Entrantes Individuales

Timbal de atun rojo, aguacate y remolacha
con gazpachuelo de eneldo
Crujiente de foie y maíz con crema de avellana y
mermelada de bergamota
Raviolis de gamba roja y puerros con salsa thai y
chips de lomo ibérico



Marisco

Zamburiñas emparilladas sobre parmentier
de trufa crema de huevas de trucha

Pescado

Rodaballo emparillado con puré de alcachofas
estofadas, crema de anchoas y muselina de alcaparras

Carne

Paletilla de cordero deshuesada, con crema de
cebolla asadas, patatas fondant y glaseado de romero

Postre

Souflé de chocolate con corazón de
caramelo y helado de canela

Uvas de la suerte, cotillón, resopón y dulces Navideños

Bodega

Vino Blanco · José Pariente · Verdejo · D.O. Rueda
Vino Tinto · GR-174 · Garnacha, Tinta-Samso · D.O. Priorat
Cava · Prima Vides · Macabeo, Parellada, Xarel·lo · D.O. Cava
Agua, Cerveza, Refrescos



170€