



# Nochebuena 2017

## *Pequeño Aperitivo En Mesa*

*Croqueta Líquida de Gambas y Espinacas  
con Mayonesa de su Coral  
Ceviche de Corvina  
con Pequeño Trampó Mallorquín*

## *Canelón de Pato*

*con Crema de Jamón Ibérico y Foie Parrilla*

## *Lomo de Rape*

*en Suquet de Gamba Mallorquina*

*Copa De Crumble De Manzana Asada  
con Helado de Turrón de Almendra  
y Espuma de Crema de Vainilla*

## *Bodega*

*Aperitivo: Copa De Champagne Mumm*

*Vino Blanco: Raímat Chardonnay  
( D.O. Costers Del Segre )*

*Vino Tinto: Viña Pomal 500 ( D.O. Rioja )*

*Cava: Mia De Freixenet*

**90€ por persona**  
**10% IVA incluido**



# Fin de Año 2017

## Cena Gatsby

### Canelón de mariscada

Con bisqué de gamba mallorquina



### Arroz meloso de setas y pichón

Con mayonesa de "esclata-sangs"



### Lomo de corvina

Sobre menestra navideña y suave crema de mejillón de roca



### Trio de cocktails



### Solomillo de ternera lechal

Puré de boniato, puré de castañas asadas y salsa suave especiada



**Mousse de chocolate, esponja de cacao, frambuesas y nueces garrapiñadas**

### Delicias navideñas

**Chocolate caliente con ensaimadas**

### Bodega:

Aperitivo: Champagne Mumm Cordon Rouge  
Vino Blanco: Massipa De Scala Dei ( D.O. Priorat )  
Vino Tinto: Malleolus ( D.O. Ribera Del Duero )  
Vino Dulce : Veritas Dolç ( D.O. Binissalem )  
Champagne: Mumm Cordon Rouge Magnum  
Agua, café y licores  
Barra libre



Gala Nochevieja Adultos: 240 € IVA incluido

\*Niños gratis hasta 3 años, niños de 3 a 12 años 60 € IVA incluido