



## *Menú de Cena de Fin de Año 2018*

*Coctel Feliz Año Nuevo  
ó  
Copa de cava*



*Carpaccio de camarón en aderezo de cítricos*



*Consomé de codorniz al jerez  
ó  
Crema de poro y papa con panceta y bacalao*



*Bacalao al horno con salsa mornay  
y vegetales rostizados  
ó  
Lechoncito crocante con puré al foie y ensalada  
ó  
Beef Wellington*



*Mil hojas de chocolate y menta con su helado  
ó  
Tarta de peras con frutos confitados*

*\$ 975.-*

*¡Feliz y Próspero Año 2018!*





*Menú de Cena de Fin de Año 2018*  
*Vegano*

*Coctel Feliz Año Nuevo*  
*ó*  
*Copa de cava*



*Carpaccio de betabel con berros y cítricos*



*Puré cremoso de poro y papa con*  
*manzana al gril y frutos secos*



*Vegetales al horno*  
*con relleno de piñones y gravy veganos*



*Pera al vino blanco cubierta de chocolate*

*\$ 975.-*

*¡Feliz y Próspero Año 2018!*



31 de diciembre de 2018



## *Cena de Fin de Año*

### *Menú para niños*

*\$ 490.- / menores de 13 años \**

*\*el menú de niños es el mismo que el de adultos en media ración las bebidas alcohólicas se sustituyen por refresco*

### *Menú para niños pequeños*

*\$190 .- / niños menores de 6 años \*\**

*\*\*el menú de niños menores consta de sopa de pasta, arracherita, tasajito o milanesa de pollo y helado, flan o cheesecake*



31 de diciembre de 2018