

# Menú *Fin de Año* 2019

## Cocktail de Bienvenida

### *Para compartir*

Jamón de cebo y dúo de quesos zamoranos con confituras y regañás  
Tataki de salmón al gin-tonic con blinis de menta y aire de limón

### *Sólo para ti*

Mariscada de la Bahía  
Ravioli de pasta con wanton relleno de foie, manzana y nueces con  
bechamel de castaña y vainilla

### *Sorbete Blue Calas*

### **Plato principal**

Costilla de vaca gallega laqueada con jugo de pacharán, uva y setas con  
parmentier wakame y crujiente de manzana

### **Para terminar endulzando la noche...**

Postre especial fin de año por el Maestro Paco Torreblanca

Uvas de la suerte y cotillón

### **Bodega**

Vino blanco Cantarranas verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal Crianza D.O. Rioja

Roger de Flor Brut Nature D.O. Cava

**Barra libre y música hasta las 05:00h. A las 02:30h resopón salado  
A las 04:00h chocolate con churros**

Cena de Gala Fin de Año 124€ por persona  
Habitación doble con desayuno y late check out 14:00h y cena de gala para dos personas 378€

Menú niños 55€ por niño de 4 a 10 años cumplidos

A partir de 11 años cumplidos, precio y menú adulto

IVA INCLUIDO

CONSULTAR PRECIO TERCERA PERSONA O HABITACIÓN INDIVIDUAL