

NOCHEVIEJA 2016

Una experiencia gastronómica
de fin de año en **El Portal**

ENTRANTES

(al centro de la mesa)

Huevo de mujol y mojama de atún en semi-salazón
Cecina cortada a cuchillo
Gamba Roja y Quisquilla hervida en agua de mar

.....

PLATOS

(individuales)

Huevo, patata, panceta y caviar
Merluza con lombarda, manzana y piñones
Roast beef de buey con glaseado de setas

.....

POSTRES

Yema tostada, limón y crumble de cacao
Uvas de la suerte
Dulces Navideños

.....

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza.
Vino Blanco: **Cloudy bay Chardonnay** (D.O. N. Zeland)
Vino Tinto: **Numanthia** (D.O. Toro)
Champagne: **Krug Cuvée** - 1 botella cada 2 pax -

240€ / pax

Para confirmaciones de reserva se debe anticipar el importe integro por cada comensal antes del 15 de Diciembre.
En el caso de no hacerlo la reserva quedará cancelada.

IVA incluido

NEW YEAR'S EVE 2016

An end-of-year gastronomic experience in **El Portal**

STARTERS

(to be shared)

Medium-cured mullet Bottarga (eggs) and dried and salted tuna
Knife-cut cured beef
Red shrimp and prawns boiled in sea water

.....

MAIN COURSE

(individual dishes)

Eggs, potatoes, pancetta (bacon) and caviar
Hake with lombardy cabbage, apple and pine nuts
Roast beef glazed with mushrooms

.....

DESSERTS

Toasted egg yolk, lemon and cocoa (chocolate) crumble
Lucky grapes - Spanish New Year Tradition
Typical Christmas sweets

.....

DRINKS

Water, various soft drinks, beer.
White wine: **Cloudy bay Chardonnay** (D.O.N. Zeland)
Red wine: **Numanthia** (D.O. Toro)
Champagne: **Krug Cuvée** (maximum 1 bottle for 2 people)

240€ / pax

To confirm your reservation you must anticipate the menu's full amount per person before the 8th of Decembre. En el caso de no hacerlo la reserva quedará cancelada.

TAX included