RÚSTICO
RESTAURANTE
MM GASTROCATERING

MENÚ CENA

NOCHEVIEJA • 31 DICIEMBRE

CORTESÍA

Almendras Marcona tostadas a la sal.

APERITIVO

Surtido de quesos de la zona acompañados de frutos secos.

Jamón de cebo al corte.

ENTRANTES CENTRO DE MESA

Ensalada de gambón y salmón ahumado con piñones y vinagreta de eneldo.

Langostinos cocidos con salsa rosa.

Canelón de pato confitado con bechamel de trufa y foie.

PRINCIPAL A ELEGIR

Lenguado en salsa de almendras.

Solomillo de cerdo al foie con puré de patata.

Corvina a la espalda con verduritas a la plancha.

Lingote de cordero lechal con crema de boletus y crujiente de cebolla.

POSTRE

Fondant de chocolate belga con crema fría de vainilla.

INCLUYE

Cava · Uvas de la suerte · Cotillón.

75 €

POR PERSONA