

# menú Nochevieja

## **ENTRANTES**

Medallón de Foie Micuit de pato con manzana asada,  
bálsamo de módena y pan de nueces  
Brioche crema de queso, salmón marinado y tomate asado  
provenzal  
Atún con guacamole y sésamo

## **COMENZAMOS**

Vieira asada sobre col trufada, brote de guisante y  
sopicrema de camarones

## **PESCADO**

Lomo de lubina, confitura de pimientos, tomate y gambón  
parrillero

## **CORTANTE**

Sorbete de limón y piña con hibisco

## **CARNE**

Solomillo de ternera albardado en panceta ahumada,  
boniato o chalotas, ciruelas y salsa bordalesa

## **POSTRES**

Mus de chocolate blanco con almendra, corazón de turrón  
y helado

## **BODEGA**

Vino blanco y tinto, cervezas, refrescos, agua mineral, Cava y café

**P.V.P. 115€**

## **MENÚ INFANTIL**

Canelones de atún gratinados con nube de queso y crema de  
tomate

Pluma Ibérica con patatas

Cremoso de chocolate con Peta Zetas y helado

Bebidas incluidas

**P.V.P. 30€**

**CENA DE GALA Y COTILLÓN 165€**

**COTILLÓN 75€**

**CENA GALA, COTILLÓN Y NOCHE DE  
HOTEL CON DESAYUNO**

**235€/PERSONA**

## **INFORMACIÓN Y RESERVAS:**

AVDA.DEL TORMES, 37185 VILLAMAYOR, SALAMANCA  
TELEFONO: 923 33 70 20

