

MENÚ NOCHEVIEJA 2019

PARA EMPEZAR

Copa de cava de bienvenida
Ostras Amélie nº 3 con salicornia y pepino
Mi-cuit de foie con higos, Rúcula, ratafia y carquiñolis
Pan de coca con tomate
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo
Croqueta de carabineros con "allioli" de tinta de calamar
y germinado de cilantro

PRINCIPALES

Bacalao cocinado a baja temperatura con hinojo confitado,
tomates asados y tapenade
Chuletón de vaca vieja con guarnición de patatas panaderas
y pimientos del padrón

POSTRE

Cremoso de chocolate blanco, yogur especiado,
dacquoise de coco, lichys y maracuyá

Copa de cava Ars Collecta Blanc de Blancs

Turrone

Neulas

Cotillón

Uvas de la suerte

BODEGA

Bodegas Bilbaínas Terruño centenario Reserva D.O. Rioja
Louis Latour Chardonnay AOC Ardèche
Ars Collecta Blanc de Blancs
Consumición en Bala Cocktail Bar

Precio 135€

reservasgranados@grupalba.com



Se ruega llegar entre las 20.30h y 21.00h
Dj en cocktail Bar Bala a partir de las 00h