

MENU DE NOCHEVIEJA 2021

APERITIVOS

- Croquetas “Casa Zaldierna “
- Corte de queso y miel de la aldea
Tartar de trucha ,mermelada de champiñones
- Profiterol de pimienta del cristal, foie gras y polen

PRINCIPALES

- Ostra francesa nº0, crema de pan brioche, escabeche de hierbas y liquen, chalota escarchada
- Alcachofas a la brasa con almejas, velouté de ibéricos y ortigas
- Lubina de Aquanaria con coliflor en texturas y Ajonegro
- Magdalena de cordero glaseada, toffe de peras, mantequilla café de parís

POSTRES

- Peras toffe y wasabi y cacao
- Baba emborrachado en hidromiel de la aldea con helado de nata doble

Maridaje

Cafes y dulces navideños

BLANCO

Ad libitum Maturana blanca “Juan Carlos Sancha”

uvas de la suerte

TINTO

Peña el Gato Natural 2019 Garnacha “Juan Carlos Sancha”

ESPUMOSOS

DINASTIA VIVANCO CUVÉE INÉDIT EXTRA BRUT 2017

120€ I.V.A INCLUIDO