

SAFRÀ 21

Cocina Mediterránea

NOCHEVIEJA'17

Aperitivo

- Tartar de Vieira, Gamba roja y Huevas de Pez Volador con Aire de Mango y Chili

Entrante

- Risotto de Buey de Kobe *de Wagyu* y Ceps con aroma de Trufa blanca

Pescado

- Rodaballo a la brasa con Quinoa negra y crema de Parmesano

Carne

- Lechona confitada con Foie y Parmentier de Castañas asadas

Postre

- Explosión de Chocolates 2018

Cocktail de Bienvenida "Kir Royal"

Vino Blanco NAIA Sauvignon (D.O. Rueda)

Vino Tinto Marques de Murrieta Reserva (D.O. Rioja)

Agua, Refrescos, Cervezas y Cafés

Cotillón, Copa de Moët Chandon Brut Imperial, Uvas de la Suerte y Campanadas
(Con Música hasta las 2h)

95€

Menú especial niños: 30€

(Rigattoni Bolognesea –Mini Hamburguesas Gourmet con Patatas – Helado Artesano)