



Menú de Noche Vieja
New Year's Eve Menu
31/12/2017

Bienvenida- Benvenuto - Welcoming
Spumante Ferrari Riserva Lunelli,

Velouté de castañas con vieira y puerro frito
Velouté di castagne con capesante e porro fitto
Chestnut velouté with scallops and fried leek

Canelones con gambas y alcachofas sobre crema de patatas y mejillones
Cannelloni con gamberi e carciofi su crema di patate e cozze
Cannelloni with shrimps and artichokes on a potatoes and mussels cream

Gnocco relleno de queso "Puzzone" con boletus y trufa negra de Alba
Gnocco ripieno di formaggio "Puzzone" con porcini e tartufo nero d'Alba
Gnocco filled with "Puzzone" chesse with Porcini mushrooms and black truffle from Alba

Magret de pato con puré de calabaza y compota de radicho rojo de Treviso
Petto d'Anatra con puré di zucca e confettura al radicchio rosso di Treviso
Duck breast with pumpkin puré and compote of red "radicchio" from Treviso

Milhojas con mousse de coco y coulis de fruta de la pasión
Millefoglie con mousse di cocco e coulis di frutto della passione
Puff-pastry with coconut mousse and passion fruit sauce

70 € iva incluido - vat inclusive

maridaje de vinos 15€

wine accompaniment 15€

FELIZ 2018 !!!