



*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 !!!*