

NOCHEVIEJA 2016

APERITIVOS

Ravioli de salmón relleno de queso crema y nueces con topping de aguacate
Vieira asada en velo ibérico sobre crema de guisantes
Chupito de champiñones y crujiente de parmesano
Pan de cristal con tomate y jamón ibérico

ENTRANTE

Suquet de corvina, cigalas y langostinos al aroma de citronela

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera, cremoso de patata trufada y salsa de foie con boletus

PREPOSTRE

Sorbete de fruta de la pasión con perlas de fresa

POSTRE

Las texturas de chocolate del Visit

*Cafés, dulces de Navidad y cava
Cotillón y cuenta atrás con uvas de la suerte*

>>Barra libre + DJ hasta las 4am<<

BODEGA

Copa de cava de bienvenida Parés Baltà Brut (PENEDÉS)
Blanco, Fillaboa (D.O. RIAS BAIXAS)
Tinto, Luis Cañas Reserva Familia (D.O. RIOJA)
Cava De Nit, Raventós i Blanc (PENEDÉS)

PRECIO Y RESERVAS:

130€ (IVA incluido)

934 816 767 o events@grhoteles.com

Aforo limitado