**MENÚ CÓCTEL NOCHEVIEJA 2023**

APERITIVO

Jamón de Bellota cortado a cuchillo con picos camperos

Queso Manchego Reserva con gressinis de cristal

DELICIAS DEL MAR

Surtido de sushi variado (makis, uramakis y niguiris)

Blinis de salmón ahumado con crema de aguacate, mango y tobiko

Brocheta de gambón con algas y salsa tiger

Mini cono crujiente de ensaladilla de atún con pimientos asados

Vasito de ceviche de pulpo y vieiras

Cazuelita de risotto frutti di mare

PECADOS CARNALES

Mini tortilla trufada con emulsión de lima

Daditos de solomillo de vaca con chimichurri

Brochetas de pollo yakitori

Brioche de costilla ibérica mechada y barbacoa

Croquetas de jamón ibérico artesanas

Tosta de steak tartar clásico al punto de picante

PARA ENDULZAR

Mini macarons surtidos

Mini american cheesecake

BODEGA

Blanco: Finca Tres Olmos D.O. Rueda

Tinto: Finca Resalso D.O. Ribera del Duero

Barra libre SOFT incluida (servicio 120 minutos)

Champagne Mumm