

MENÚ NOCHE VIEJA 2018

CITA DE LA VELADA 20 HS

COMIENZO DE BIENVENIDA 20.30 HS

**APERITIVO ALCOHÓLICO Y ANALCOHÓLICO

**TARTELETA CON RICOTTA AL CEBOLLÍN Y TARTAR DE ATÚN.

**OLIVE ASCOLANE, ACEITUNAS RELLENAS DE TRES TIPOS DE CARNES, REBOZADAS Y ACOMPAÑADAS DE ENSALADITA MEDITERRÁNEA.

ENTRANTES

**ENSALADA DE PULPO CON PATATAS, ACEITUNAS DE LIGURIA, APIO, TOMATE CHERRY Y ALIÑO DE CÍTRICOS.

**COCOTTE CON SETAS MIXTAS DE TEMPORADA, QUESO TALEGGIO, HUEVO (COCINADO A 65º) CON ESCAMITAS DE TRUFA NEGRA DE TOSCANA Y QUESO PARMESANO.

PRINCIPALES

**TORTELLI RELLENOS DE PATO CONFITADO Y QUESO RICOTTA, SALTEADO CON CALABAZA Y ALCACHOFAS EN CAMITA DE CREMA SUAVE DE QUESO PECORINO.

SORBETE DE MOJITO

**RISOTTO CREMOSO CON ARROZ CARNAROLI CON BOGAVANTE

POSTRE

**COPPA TIRAMISÚ VENECIANO ACOMPAÑADO CON TURRÓN DE YEMA DE JIJONA.

BEBIDAS

VINOS: CAVIT- PINOT GRIGIO (BLANCO) TRENTINO- FRIULI Y VENETO, N° ZERO- NEGROAMARO (TINTO) PUGLIA Y TERRE LONTANE (ROSADO) CALABRIA, REFRESCOS, AGUA Y CERVEZA DE BARRIL. CAFÉ, INFUSIONES, UVAS Y COTILLÓN.

"POR FAVOR ROGAMOS PUNTUALIDAD PARA DAR COMIENZO AL COCTEL Y LLEGAR AL BRINDIS CON COMODIDAD Y BUEN SERVICIO."

90 € POR PERSONA