



TAKE AWAY NOCHEVIEJA



MENÚ

Gambas blancas de Palamós marinadas en cítricos con caviar Imperial

Vieiras con anacardos tostados y puré de curry

Carré de lenguado con *beurre blanc*, aceite de puerro y hojas de capuchina

Magret de pato con sal dorada, gelatina de naranja y puré de zanahoria

Rocher relleno de mousse de chocolate y crujiente de avellana

MARIDAJE TAKE AWAY:

Losada Godello, Bodega Losada Vinos de Finca, D.O. Bierzo – 28€/bot.

Bassus Pinot Noir, Bodega Hispano-Suizas, D.O. Utiel-Requena – 36€/bot.

Pommery Brut Royal, A.O.C. Champagne – 55€/bot.

PRECIO: 95€ p.p. (sin bebida)

Pedidos con una semana de antelación.

Bebidas no incluidas.

Recogida el 31/12 entre las 15:00 h y las 16:00 h **en il Palco.**