MAISON JAGUAR

Menú de Nochevieja

ENTRANTES

CEVICHE DE CORVINA Y PULPO
Con emulsión de maracuyá y ají amarillo.
SPRING ROLL DE CARNE A LA BARBACOA
Con salsa pastor y lombarda encurtida.

PLATO PRINCIPAL

RODABALLO A LA BRASA
Con reducción de sus espinas.
COSTILLA DE TERNERA
Con puerro confitado y puré de boniato.

POSTRE

TARTA DE QUESO

BEBIDAS (A ELEGIR)

1 BOTELLA DE VINO CADA 2 PERSONAS
BLANCO:
RAIMAT (100% Albariño)
RAMON BILBAO (Verdejo)
TINTO:
LEGARIS ROBLE (Ribera del Duero)
VIÑA POMAL (Rioja Crianza)

O

3 REFRESCOS
O
3 CERVEZAS

DJ
+
ESPECTÁCULOS
HASTA LAS 4AM

260 € POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)

CELEBRACIÓN 12 UVAS
(Cortesía de la casa)