

MENÚ DE NOCHEVIEJA

31 DICIEMBRE 2024

PICA PICA

BLINIS CON SALMÓN MARINADO

CON HUEVAS DE TRUCHA
Y VINAGRETA SUAVE DE ANCHOA Y PARMESANO

CROQUETAS DE RABO DE TORO GUISADA

CON EMULSION DE SU RUSTIDO

ENTRANTE

CREMA DE BOGAVANTE CON TARTAR DE GAMBA,

CREMA CÍTRICA Y ALGA SOUFLADA

MAR

FILETE DE LUBINA

CON DEMIGLACE DE SETAS TRUFADAS,
CEBOLLITAS CONFITADAS Y ENSALADA FRESCA DE TIRABEQUES

TIERRA

CORDERO DESHUESADO

CON PATATAS HASSELBACK AL ROMERO,
SALSA CAFÉ DE PARÍS Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

POSTRE

CHEESECAKE CREMOSO DE TURRÓN

CON HELADO DE CHOCOLATE AMARGO, CRUJIENTE DE CACAO
Y CHOCOLATE FUNDIDO

UVAS DE LA SUERTE

Y COTILLÓN

BODEGA

TINTO SANCHEZ GARCES CRIANZA (D.O. RIOJA)

BLANCO PROTOS VERDEJO (D.O. RUEDA)

CAVA JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL PÚRPURA RESERVA BRUT

AGUA, PAN Y CAFÉ INCLUIDOS

77.00

(IVA INCLUIDO)

ANDILANA CASADECOMIDAS

SI USTED TIENE ALGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA, POR FAVOR, AVISE A LOS MIEMBROS DEL PERSONAL.

PARA RESERVAS Y MENÚS DE GRUPO CONTACTANOS EN EVENTOS@ANDILANA.COM