

# 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**

DJ + DOS COPAS

**95.00**

(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 CONTÁCTANOS EN [EVENTOS@ANDILANA.COM](mailto:EVENTOS@ANDILANA.COM)