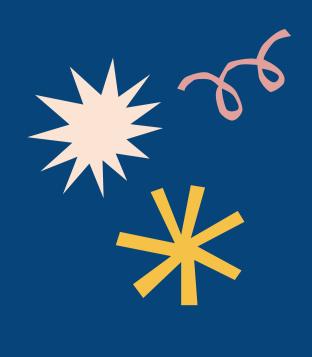
MENÚ de NOCHE VIEJA 31 de diciembre noche



MOMENTOS QUE NOS UNEN

Gilda con torrezno de Soria Croqueta de jamón

Ensalada de tomates confitados, burrata,

crema de queso ahumado

Empieza tu celebración compartiendo 6 sabrosos entrantes: Mini tortita con tataki de atún con aguacate y mahonesa de wasabi

naranja y miel de aceitunas negras Alcachofas con jamón ibérico sobre

Patatas bravas caseras con alioli de ajo asado y aceite de pimentón

Descubre nuevos sabores probando alguno de nuestros nuevos principales:

Canelón trufado de longaniza, setas y Grana Padano Canelón de goulash de ternera Salmón al horno con parmentier de patata y

espárragos asados Costillar ibérico cocinado a baja temperatura

Canelón de verduras de temporada con Falso rissoto de gorgonzola y pera caramelizada Para la hora del postre te ofrecemos una

deliciosa degustación de tartas, café y un chupito de licor: Tarta banoffee con galleta, plátano, dulce de leche y nata Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata

Tarta de chocolate con nueces Tarta de queso con mermelada de arándanos Acompaña tu menú con alguno de

nuestros vinos recomendados: Montequinto Tinto Viña Arnáiz Tinto Ribera del Duero Bardos Viñedos de Altura Tinto Ribera del Duero

> Solar de la Vega Blanco Viña Arnáiz Blanco Rueda

Bardos Blanco Verdejo Rueda Celebremos juntos Incluye copa de cava por persona, uvas y cotillón

55,95€

MENÚ CON BARRA LIBRE Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refrescos y agua durante toda la comida o cena, café y un chupito de licor, uvas y cotillón









Entrante a elegir Fingers de solomillo de pollo Croquetas de jamón

Patatas saona

Elige entre nuestros principales Rigatoni con quesos fundidos y gratinados al horno Secreto ibérico con patatas Arroz meloso de marisco Hamburguesa con queso y patatas

Termina con una deliciosa tarta Tarta de chocolate y lacasitos Helado de fresa y nata Cucurucho de nata y chocolate

MOMENTOS

QUE NOS UNEN

19,95€ 16,95€

No te quedes si tu mesa esta Navidad. Solicítanos más información en info@gruposaona.com e indícanos tu consulta sobre el menú, cualquier opción especial o

CONDICIONES DE RESERVAS Menús obligatorios para reservas de ocho

personas o más. Para confirmar la reserva, el cliente debe facilitar

necesidad que tengas antes de tu reserva. Estaremos encantados de atenderte.

los datos de su tarjeta de débito/crédito y abonar 8€ por persona como anticipo y validación final de la reserva. La bebida incluida en los menús comprende agua, refrescos, vino de la casa y cervezas Carlsberg, Estrella Damm, Victoria y Estrella

sin alcohol y sin gluten. POLÍTICA DE CANCELACIÓN Las reservas podrán cancelarse hasta 48 horas antes de su celebración. En caso de cancelarse posteriormente, Grupo Saona se reserva el

derecho a no reembolsar el importe abonado con anterioridad.

Levante, según disponibilidad, así como cerveza