CENA 31 / 12

Nochevieja

HORARIO 20:00H A 01:30H

ENTRANTES

Bisqué de gamba roja con picadillo
Ensalada tropical de papaya, mango, marisco y salsa rosa
Rollito de verduras y foie con salsa de Pedro Ximénez
.....
Sorbete casero de mojito con hierbabuena

PRINCIPAL

Solomillo de ternera gallega con salsa de vino tinto sobre salteado de patata trufada

POSTRE

Ganache de chocolate “Valor”, base de galleta y mousse de naranja

BODEGA

Flores de Callejo (D.O. Ribera del Duero)
Oro de Castilla Verdejo (D.O. Rueda)
Cerveza Estrella Damm / Free Damm

110 €

¡Incluimos cotillón, uvas de la suerte, brindis con Cava Brut y un Gintonic Premium tras las campanadas!

info@hoteltossalaltea.com I Tel. 966 883 183

MENU 31 / 12

New year's Eve Dinner

HOURS: 20:00H A 01:30H

STARTERS

Red prawn bisqué (creamy soup)
Tropical papaya, mango, seafood salad with pink sauce
Vegetable and foie gras roll with Pedro Ximénez sauce
.....
Homemade mojito sorbet with mint

MAIN COURSE

Galician beef tenderloin with red wine sauce over sautéed truffled potatoes

DESSERT

"Valor" chocolate ganache, biscuit base and orange mousse

WINES

Flores de Callejo (D.O. Ribera del Duero)
Oro de Castilla Verdejo (D.O. Rueda)
Beer Estrella Damm / Free Damm

110 €

We include party favors, lucky grapes, a Cava toast, and a Premium Gin and Tonic after the bells ring!

info@hoteltossalaltea.com I Tel. 966 883 183