

Menú Nochevieja

31/12/2022

Coctel

Canapés variados
Jamón ibérico cortado a cuchillo
Croquetitas de la casa

20:30 hr

Aperitivo

Ensalada de txangurro y aguacate con vinagreta de frutos rojos

Entrante

Crema de calabaza y naranja con tartar de gambón y brotes verdes

Pescado

Bacalao confitado a baja temperatura con su pil-pil de pimiento verde frito

Carne

Lomo de ciervo asado, puré de boniato y demi-glacé al oporto

Postre

Petit fours "Villa de Laguardia"
Semiesfera de maracuyá y chocolate blanco

Campanadas y uvas de la suerte

Cotillón y barra libre

Bodega

Vino Tinto Crianza "Familia Valdelana" D.O. Ca. Rioja
Vino Blanco "Vallobera" D.O. Ca. Rioja
y Cava Milesimé Reserva Brut "Bodega Juvé & Camps"

Silken
VILLA DE
LAGUARDIA

Menú Año Nuevo

01/01/2023

14:30 hr

55€
iva incl.

Aperitivo

Alcachofa frita con velo de papada ibérica y huevo

Entrante

Timbal de salmón ahumado y guacamole

Pescado

Ventresca de atún, pisto riojano y trazo de mayonesa de calmar

Carne

Lingote de carrillera de ternera sobre patata panadera y *coulis* de mango

Postre

Panal de piña y miel, helado de dulce de leche salado y *crumble* de galleta

Bodega

Vino Tinto Crianza "Familia Valdelana" D.O. Ca. Rioja

Vino Blanco "Vallobera" D.O. Ca. Rioja

y Cava "Cavas Hill" Brut Nature

Silken
VILLA DE
LAGUARDIA
