

N  
O  
C  
H  
E  
V  
I  
E  
J  
A



GAYARRE  
RESTAURANTE

# NOCHEVIEJA

## Entrantes

Jamón ibérico con pan con tomate y AOVE  
Lingote de salmón rojo salvaje a la llama y Goma Dressing  
Ostras escabechadas al champagne Mumm  
Carpaccio de gamba, emulsión de sus cabezas y torreznos  
Arroz cremoso de trufa, cebolla asada y espuma de parmesano  
Foie tostado y ahumado sobre tatin de pimientos asados

## Para comenzar

Caldereta de rape con carabineros y almejas

## Principal

Solomillo de ternera con salsa Oporto y puré de orejones a la vainilla

## Postres

Sorbete de piña natural, sopa de menta y macedonia de frutas

Panetone navideño

Uvas de la suerte

## Bebidas

CARE Chardonnay DO Cariñena

Fagus DO Campo de Borja

Champagne Mumm Cordon Rouge

Aguas minerales y café



## Tras las campanadas...

Barra libre, DJ hasta las 4 AM y recena

Servicio de transporte de vuelta

180€ IVA INCLUIDO

**GAYARRE**  
RESTAURANTE

  @gayarrerestaurante

Recepción 20:30h.  
Comienzo cena 21h.