

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.