



Hotel Estrella del Norte

MENU CENA GALA NOCHEVIEJA (SALON JUPITER)

Aperitivo de Bienvenida: Copa de Champagne "Moët Chandon"

Ensalada de Bogavante con Vinagreta de Percebes al Vinagre de Jerez

Gambas de Huelva a la Parrilla sobre Escamas de Sal Maldon

Popietas de Merluza rellena de Camarones gratinada con Holandesa sobre Culis de Berros

Sorbete de Mojito

Solomillo de Buey a la Brasa con su Guarnición

Tarta Milhojas y Profiteroles con Helado de Mandarina

Dulces Navideños, las Doce Uvas de la Suerte y Bolsa de Cotillón

(Se retransmitirán las Campanadas por las Pantallas de Plasma en el Salón)

Bodega:

Vino Tinto Rioja "Marqués de Vitoria Reserva"

Rosado "Peñascal"

Blanco de Cantabria "Ribera del Asón" y Albariño "Mar de Frades"

Cava "Brut Barraco Reserva Especial" de Freixenet

Baile en el Salón "Júpiter" con Dj y Barra Libre hasta las 4,00 hrs

A continuación Chocolate con Churros en el Salón "Urano"

(Se ruega Media Etiqueta)

MENU ESPECIAL "AÑO NUEVO"

Jamón de Jabugo con Medallón de Foie y Compota de Manzana

Crema de Langosta

Lomo de Lubina salvaje a la Parrilla con Compota de Cebolla Roja y Espárrago Triguero

Sorbete de Limón al Cava

Corderito Lechal Asado en su propio Jugo al estilo de Castilla

Fantasia de Dulces de Año Nuevo

Bodega:

Vino Tinto Rioja "Marqués de Vitoria Reserva"

Rosado "Peñascal"

Blanco de Cantabria "Ribera del Asón" y Albariño "Mar de Frades"

Cava "Brut Barraco Reserva Especial" de Freixenet