

# Cena de Gala

# 278

## NOCHEVIEJA

### Cocktail de Bienvenida

Jamón Ibérico de Jabugo al corte  
Queso Curado Consuelo D.O. La Mancha Artesano  
Gominola de Tomate y Pesto  
Blinis con Mantequilla de Mandarina y Huevas de Salmón  
Fardito de Calamar Nacional con Ajetes y Panceta Ibérica  
Piruleta de Codorniz con Sopa de Cacao  
Lingote de Sardina Marinada con Crema de Idiazábal  
Stick Crujiente de Carrillera Ibérica

### Menú de Gala

Nido de Perdiz Escabechada con Crema de Parmesano,  
Polvo de Anacardos Caramelizados y Brotes Verdes  
Crepe de Txangurro, Salsa de Chipirón en su Tinta y Crujiente de Ostras

Ragout de Lenguado y Puerros  
con Teja de Arroz Negro y Láminas de Pulpo Seco

Solomillo de Ternera Retinta  
con Hojaldre, Boletus, Trufas y Puré de Boniato con Guanciale

Semi Esfera de Rompopo  
con Centro Líquido de Chocolate y Gel de Naranja Sanguina

Las Doce Uvas de la Suerte  
Café y Mignardises  
Surtido de Dulces Navideños  
Cotillón, Barra Libre y Música DJ

### Bodega

Vino Blanco Melior Verdejo, Bodegas Matarromera (D.O. Rueda)  
Vino Tinto Val de los Frailes Crianza, Bodegas Matarromera (D.O. Cigales)  
Cava Prima de Vides Codorniu Brut

### Recena

Migas del Pastor con Huevos Fritos  
Caldito de Puchero con Hierbabuena  
Mini Croissants Rellenos de Ibéricos  
Chocolate a la Taza con Churros

Hora de inicio del Cocktail: 20:00h

Cocktail amenizado con Música de Piano (45min.)

Descuento en menú para niños de 6 a 12 años: 50%

Buffet Brunch 01/01/2019 desde las 08.00h hasta las 15.00h  
con Música de Jazz en Vivo

Late check out hasta las 14.00h

Código de vestimenta: Etiqueta

### RESERVAS:

Tlf 952.922.000 (Ext. 1038)

Mail: [reservas@hotelesipv.com](mailto:reservas@hotelesipv.com)

A7, Km. 207 (Junto al Castillo Sohail)  
29640 FUENGIROLA (Málaga)