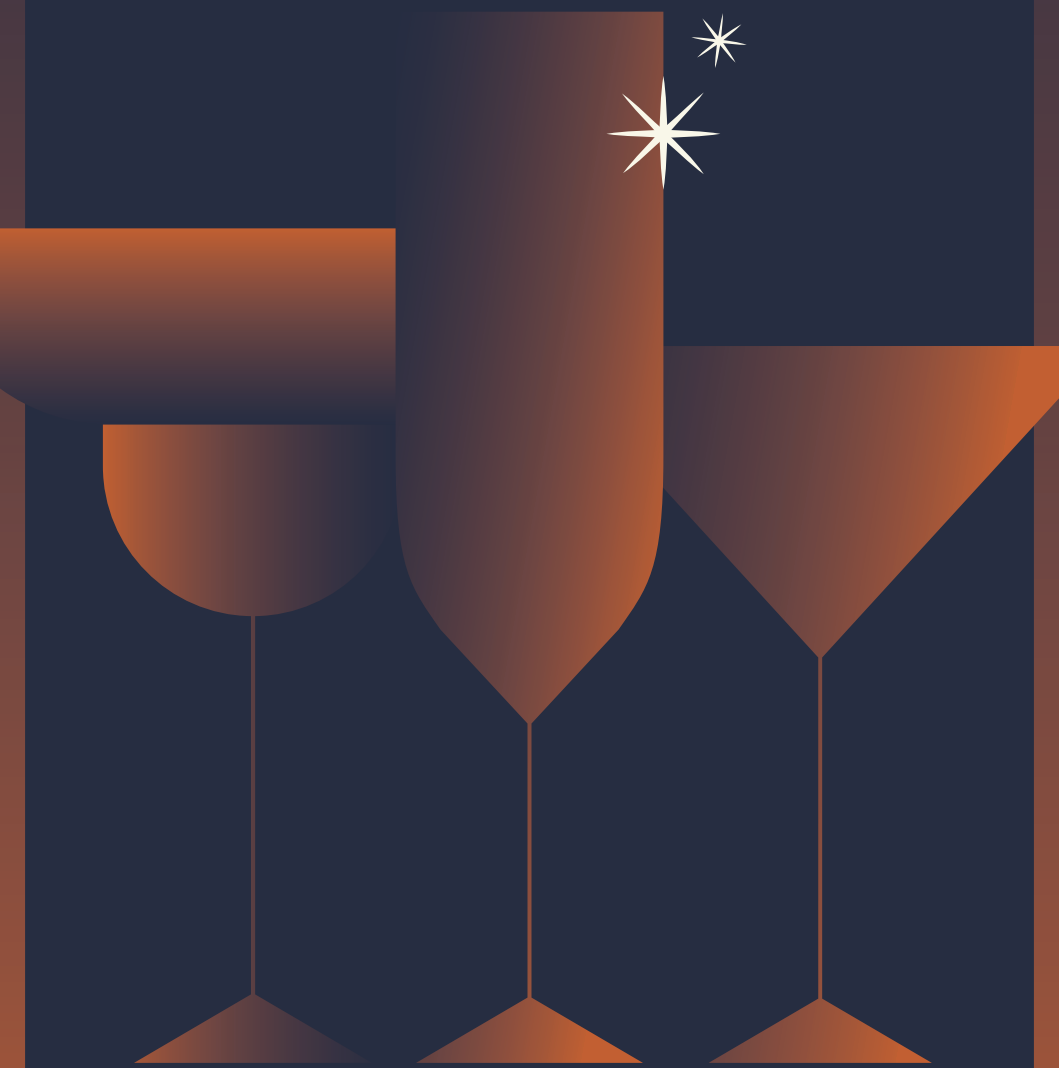
MENÚ NOCHEVIEJA

NEW YEAR'S EVE MENU



EL CASTILLO

Restaurante gastronómico

APERITIVO / CANAPÉS & APERITIFS

Jamón de bellota 100 % ibérico "Montaraz", acompañado de pan cristal, tomate de colgar y AOVE.
100% acorn-fed Iberian ham "Montaraz", served with crystal bread, hanging tomatoes and extra virgin olive oil.

Dúo de ostras / Oyster duo
Al natural / Natural
o / or
Licuado de judías verdes con hierbabuena y requesón.
Green bean, mint and cottage cheese purée.

Blinis, caviar Ossetra y crema fresca acidulada.
Blinis, Ossetra caviar and tangy fresh cream.

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Suquet de langosta aromatizado con Palo Cortado Obispo Gascón 15 años. / Lobster suquet flavoured with 15-year-old Palo Cortado Obispo Gascón.

Lomo de merluza gallega con angulas, guisantes repelados y salsa verde de Sauvignon Blanc. / Galician hake loin with baby eels, peeled peas and Sauvignon Blanc green sauce.

Terrina de cordero lechal IGP Castilla y León, coliflor ras-el-hanout, berza asada y su jugo especiado. / IGP Castilla y León suckling lamb terrine, ras-el-hanout cauliflower, roasted cabbage and spiced jus.

Pastel de chocolate y avellana, turrón de Jijona, nata fresca infusionada con vainilla Bourbon y toffee de naranja amarga.
Chocolate and hazelnut cake, Jijona nougat, fresh cream infused with Bourbon vanilla and bitter orange toffee.

BEBIDAS / WINE & BEVERAGES

Cerveza, refrescos y agua mineral. / Beer, soft drinks and mineral water.

Champagne	Gonet-Medeville Tradition Premier Cru.
Vino blanco / White wine	Louro, Rafael Palacios, Valdeorras (Godello).
Vino tinto / Red wine	Predicador 2023, Benjamín Romeo, Rioja.

PARA DESPEDIR EL AÑO / TO WELCOME THE NEW YEAR

Uvas de la suerte y cava (Llopart Reserva Brut Nature).
Lucky grapes and cava (Llopart Reserva Brut Nature).
Copa Premium / Premium spirit & mixer

PRECIO: 250€ POR PERSONA / PRICE: 250€ PER PERSON