

uno

| LOUNGE | RESTAURANT |

Menú de Nochevieja – Sábado 31 de Diciembre 2011
New year´s eve menu – Saturday 31th December 2011

Milhoja de foie con membrillo de manzana,
frutos secos y contrastes de ensalada sobre coulis de cereza y
yogurt

Goose liver millefeuille with apple quince jelly,
dried nuts and bouquet of assorted salads on cherries and yoghurt
coulis

- - -

Tournedo de rape con romesco de pistacho,
aceite de oliva negra y pisto de castaña y calabaza
Angler fish tournedo with pistachio "romesco"
black olives oil and pumpkin and chestnuts ratatouille

- - -

Solomillo de retinto con galleta de boletus edulis,
al aroma de varias pimientas, salsa de trufa y puré de arandanos
Tenderloin with "boletus edulis" biscuit,
Flavoured with differents peppers, truffle sauce and cranberries
purée

- - -

Pastel de almendra
con chocolate blanco y crema de albaricoque
Almond cake
with white chocolate and apricot cream

- - -

Selección de dulces navideños
Traditional Christmas nougats selection

BODEGA - CELLAR

Aura Ars Vinum Verdejo (D.O. Rueda)
Viña Pomal Selección Centenario (D.O. Rioja)
Brindis Freixenet Brut Barroco
Agua mineral - Mineral water
Café e infusiones - Coffee and hot tea selection

PVP – Price : 80 € p.p. IVA incluido // VAT included