



MENU NOCHEVIEJA 2010

www.asbruixas.com

Crema de calabaza con queso parmesano
Gambas blancas a la plancha
Tarta de hojaldre de centollo y rape
Ensalada templada de pato y lentejas
Bacalao en salsa verde con verduras
Terrina de cordero con hongos y virutas de foie
Macedonia de frutas al vino tinto con helado de vainilla
Café y Uvas de la suerte
Precio 70€ iva incluido

Tinto:

Austum 2006. Tinto fino.
D.O. Ribera del Duero

Blanco:

Nuviana 2009. Chardonnay.
Vino de la tierra. Valle del Cinca.

Cava:

Recaredo. Brut nature 2006
Xarello, Macabeo, Parellada.

La cena dará comienzo a las 21:00h. Reservas asbruixas@asbruixas.com
Tlf 948888415

