

LA COCINA DEL PRINCIPAL
MENU CENA DE NOCHEVIEJA 2010

Bienvenida con copa de cava y aperitivo.

PRIMEROS

Jamón Ibérico Guijuelo bellota reserva 5 jotas.

**Micuit de hígado de pato, con salsa de Pedro Ximenez y virutas de trufa.
Acompañado con un sorbito de moscatel.**

Fiambre de pollo trufado con huevo hilado y guindas.

Ensalada de cola de cigala en tempura y guarnición de langostinos y carpaccio de bonito.

SEGUNDOS

Taburete de lubina con salsa de setas.

Paletilla de ternasco rellena.

POSTRE

Tronco de Navidad.

**Vino: Blanco Absum varietales 08, D.O Somontano y tinto Care 2006,
D.O.Cariñena.**

Cava: Gramona Imperial.

**Se repartirá bolsa de cotillón y uvas de la suerte y saldremos a celebrar las
campanadas de fin de año en la Plaza del Ayuntamiento.**

**Precio del menú: 75€ más 8% de IVA
Imprescindible reserva previa.**

Comienzo de la bienvenida a las 20:45 h.

Salida del comedor para celebrar las campanadas a las 23: 40 h.