

PEDRO  
NOLASCO  
RESTAURANTE

*“MENU NOCHEVIEJA en bodega”*

*Aperitivos*

Jamón ibérico de 100% bellota Jabugo D.O.P.

Crujiente de buey de mar con pilpil de pimiento verde

*Menú*

Terrina de foie, praliné de almendras y jalea de maracuyá

Consomé al jerez

Lubina, crema de papas de Sanlúcar y jugo acidulado con vinagre de Jerez

Roast beef a la inglesa con jugo oloroso

Pavlova de frutos rojos

Uvas de la suerte

Maridaje incluido: Fino Tío Pepe, Viña AB, Viñas del Vero Chardonnay, Beronia Reserva y P.X. Noé. Cava Vilarnau Gran Reserva.

2 horas de barra libre

Actuación en directo de grupo “Solera 60”

190,00 euros