

GRAN HOTEL CAMPELLO



MENU DE NOCHEVIEJA

31/12/11

Tosta de pan de cristal con jamón Iberico de bellota, velo de higos y falso carbón vegetal.

Canelón de Foie al fondillón caramelizado con manzana acida, anguila ahumada y puré de cebolleta con migas de brioche.

Rodaballo braseado con salsa de tinta de calamar alcachofas en tres texturas y tallarines de sepia con aceite de oro.

Sorbete de mojito

Lechazo de ternera blanca con rablé de setas , jamón ibérico y jugo de frutos rojos.

Raviolis de piña con espuma de coco,e infusión fría de su coral

Torrija de caramelizada con crema de turrón ,trufas de bronce y chocolate al 72% cristales de tomillo y helado cacao.

Delicias de navidad

Uvas de la Suerte

Y de madrugada..... Chocolate con bizcochitos

BODEGA

Vino Blanco Hermanos Lurton D.O. Rueda

Vino Tinto Viña Real D.O.C Rioja

Champagne Mun Gourdon Rouge A.O.C. Champagne (Francia)



CV-Mm-1270-A