



La Graciosa

RESTAURANTE



GRAN CENA DE FIN DE AÑO 2011

Aperitivos de Bienvenida

*Blini de Caviar y Tartar de Salmón
Bloody Mary en dos texturas con brocheta de Berberechos
Gamba Roja de La Santa en tempura de Algas*

MENÚ

Ensalada Templada de Bogavante con vinagreta de Fruta de la Pasión, espuma de Mango y pulpa de Aloe Vera deshidratado

&

Carpaccio de Hongos y Venado al Aceite de Trufa Blanca de Alba

&

Ravioli de Confit de Pato y Foie Grass, en suave Terciopelo de Confitura de Naranja y Almendras laminadas

&

*Pularda con su relleno y trufa, acompañada de Chutney de
Manzana, Higos y Ciruelas*

POSTRE

*La Graciosa: Pastel de crujiente de Turrón, mousse de Chocolate
con leche al Caramelo y glaseado de Chocolate blanco*

*(Elaborado especialmente por Pastelería La Montagne para La
Graciosa)*

Dulces de Navidad y Brindís con Champagne

Vino Blanco: Pago de Cirsus Chardonnay Fermentado en Barrica

*Vino Tinto: Senda de los Olivos Reserva D.O. Ribera del Duero
Champagne Mum o Moët & Chandon*

**Incluye Cotillón, Uvas de la Suerte, Fiesta de Fin de Año y
Fuegos Artificiales*

Precio por persona 135 € + Igit

Menú Infantil

(de 4 a 14 años)

Jamón Ibérico

Langostinos cocidos

Foie Grass con tostadas

Solomillo con Papas Fritas

Bizcocho Fluido de Chocolate con Helado

Agua, Zumos y Refrescos

Precio 65 € + Igic