

Menú Nochevieja

31 de diciembre



HOTEL ★ ★ ★
La Chancla



Entrantes (para compartir)

Tabla de Quesos y Surtido Ibérico

Nakaochi aliñado con salsa de soja y Aojiso, acompañado de piñones y sésamo

Ensalada de langostinos en tempura, con aliño balsámico, crema de chipotle canónigos y cherrys.

Tataki de presa ibérica macerado con teriyaki cítrico acompañado de rúcula y mango



Primeros (a elegir 1)



Medallón de ternera con salsa a la mostaza, mousse de foie y patatas a lo pobre.

Suprema de Salmón, acompañado de Quinoa con Verduras Salteadas y salsa de soja infusionada.

Rissoto de setas shitake y shimeji, con crujiente de presa frita y Grana Padano.



Postres (a elegir 1)



Cremoso de yogurt con interior de turrón y yema tostada

Mousse de dulce de leche, con ganache de vainilla y galleta

Parfait de miel y fruta escarchada.

Cremoso de chocolate y Bayleis

Bebidas incluidas durante la cena: cerveza de barril, refrescos, vino tinto y blanco, agua y copa de cava

(El 31 de diciembre, uvas de la suerte y cotillón)



58€
PAX



Realizar **reservas** al teléfono **952 206 900** en horario de 9:00 a 17:00,
y también en nuestro email: reservas@lanchanclahotel.com

*Para realizar la reserva, ésta debe hacerse al menos con 5 días de antelación y es necesaria una señal del 20% de dicha reserva. La confirmación de los platos elegidos debe estar hecha 72 horas antes de la cena

