



## **CENA DE NOCHEVIEJA**

### **Aperitivo de bienvenida**

- Ensaladilla de txangurro
- Croqueta de parmesano y tomate deshidratado

### **Primer plato**

Tiradito de salmón y ostra Gillaudeau,  
texturas de manzana y gel de bergamota

### **Segundo plato**

Bogavante asado (pelado) sobre parmentier de  
trufa negra y aceite de algas

### **Tercer plato**

Solomillo de ternera "LANOSTRA" con salsa de foie  
y pasas de Corinto

### **Pre-postre**

Sorbete especial con sirope de mango y jengibre

### **Postre**

Pastel de fin de año

### **Bodega**

- Vino tinto: Ramón Bilbao Reserva (D.O. La Rioja)
- Vino blanco: Santiago Ruiz (D.O. Rías Baixas)
- Cava: Grimau Brut Nature Gran Reserva (D.O. Penedés)
- Agua mineral, café, bombones y licores

*Bolsa de cotillón, uvas de la suerte  
y música hasta la madrugada*

**95€ IVA incluido**

Para más información llamar al **977352222 / 644555906**  
o enviar un email a **restaurante@castillodejavier.com**