



## **CENA DE NOCHEVIEJA**

### **Aperitivos de bienvenida**

- Tartar de jamón ibérico
- Ostra Gillardeau con ajo blanco, algas encurtidas y jugo de maracuyá
- Parmentier de coliflor con txangurro

### **Primer plato**

Crema de bogavante

### **Segundo plato**

Lomo de rape asado, caldo marino y gel de almejas en salsa verde

### **Tercer plato**

Solomilo de ternera "La Nostra" con foie y salsa de marrón glacé

### **Postre**

Pastel de fin de año con su helado

### **Bodega**

Vino tinto: Lan D12 (D.O. La Rioja)

Vino blanco: Blanc Tranquille (D.O. Penedes)

Cava: Grimau Brut Nature Gran Reserva (D.O. Penedés)

o Torelló 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**