

HOTEL-SPA AURA DEL JERTÉ

RESTAURANTE "CANDILEJAS"

Menú de Gala Nochevieja 2021

Aperitivo:

Milhojas de foie micuit, membrillo y queso de cabra sobre confitura de tomate.

Entrante:

Raviolis de pasta wontón rellenos de marisco, crema de cigalas y ensalada de wakame.

Del agua:

Lomo de bacalao acompañado de vieiras, salsa de mango y crujiente de su propia piel.

Cambio de sabor: Sorbete de grosellas al cava.

De la tierra:

Solomillo de ternera sobre jugo de carne, acompañado de hierbas aromáticas y flores comestibles.

Lo dulce:

Coulant de turrón con salsa de chocolate blanco y helado de avellanas.

Café

Uvas de la suerte

Bodega:

Habla de Tí y Habla del Silencio (Vinos de Extremadura)

Cava: Vía Plata (Reserva)

125 €

El menú se sirve únicamente en mesas completas