

Cena de Nochevieja

*Consomé de Buey al oloroso con tartufo de hongos
y crocant de macadamia lemon grass*

Y Y Y

*Terrina de foie mi-cuit y queso brie caramelizado
con compota ácida de manzana y brotes florales*

Y Y Y

*Ensalada de atún rojo de almadraba
con patatitas confitadas, mousse de aguacate y mézclum de germinados*

Y Y Y

*Turbante de lubina salvaje rellena de buey de mar y langostinos
con ali-oli de coral y salsa de carabineros al Armagnac*

Y Y Y

*Lingote de presa ibérica con foie y trufa
sobre cremoso de patata, cristal de parmesano y jugo de ibérico*

Y Y Y

*Esfera de mousse de chocolate negro y frambuesa
con helado de caramelo salado y salsa de vainilla de Madagascar*

Y Y Y

*Delicias Navideñas
Uvas de la Suerte*

Bodega

Cava Bonaval Extreme Rosé
Maruxa, CUNE – Godello, D.O. Valdeorras
Palacio Quemado Reserva D.O. Ribera del Guadiana
Café e infusiones
Combinados de sobremesa

Precio: 97€

Reservas:

Lucía - 927 629 639
congresos@extremadurahotel.com

IVA incluido. Plazas limitadas
Parking gratuito
Consulte condiciones y otras opciones

