



# MENÚ NOCHEVIEJA

## 2011

### Aperitivos

#### Entrantes Fríos

*Piruletas de queso*

*Taquito de foie de oca, sésamo ahumado y miel de caña*

*Corte de atún toro al escabeche granadino de naranja*

*Mini pastela moruna*

*Turbante de carpaccio de buey con rúcula*

*Cigarritos de huevo con chorizo*

#### Platos Calientes

*Mini pavías de bacalao*

*Croquetitas caseras de jamón y pollo*

*Gambas Orly*

*Canapés de boletus salteados en su crema*

#### Chacinería Ibérica

*Jamón de bellota (cortado a cuchillo)*

*Queso curado*

*Caña de lomo ibérico*



HOTEL DE MONTAÑA \*\*\*  
**Ziriyab**  
SIERRA NEVADA



## *Menú de Gala*

*Espuma de oca con melocotón caramelizado y gelatina de Oporto*

*Consomé de pato mulard con royal de setas silvestres*

*Suprema de bacalao confitado a baja temperatura con pimientos tricolor caramelizados sobre ebullición de ajos, gamba blanca y lágrima de pil-pil*

*Sorbete de guayaba, licor de kiwi y granizado de cava*

*Solomillo de Ternera Gallega braseada sobre salsa de cerezas marascas con milhojas de boniato, manzana y queso camembert gratinado*

*Capricho de chocolate con coulis de naranja y crujiente al haba Tonka*

*Bebidas:*

*Vino blanco Torre Fornelos (albariño Rias Baixas)*

*Vino tinto Monte Real Reserva (Rioja)*

*Cerveza San Miguel*

*Agua mineral Lanjarón*

*Cava Gran Carta Nevada Brut de Freixenet*

*Surtido Navideño*

*Uvas de la suerte*

*Y Bolsa Cotillón*

*Fiesta cotillón con barra libre amenizada con grupo musical en directo*

*Precio: 134 € iva incluido*



HOTEL DE MONTAÑA \*\*\*  
**Ziryab**  
SIERRA NEVADA