



Hostal Restaurante El Palomar

Menú Nochevieja 2023

Entrantes fríos y el cóctel de bienvenida:

- Cóctel Moscow Mule
- Tostas de cecina con humus de berenjena y sardina ahumada
- Turrón de foie trufado, gelée de vino y confitura de cebolla
- Tartar de salmón y trucha
(Con aguacate, encurtidos y muselina de mostaza)

Seguimos con entrantes calientes:

- Dúo de croquetas:
Melosa de manitas de cerdo con mahonesa de trufa y crujiente de jamón
Morellana de sepia y gambas con su gamba roja a la sal
- Vieira salteada con langostinos, calamares y ajetes

Plato del mar:

- Pata pulpo a la parrilla,
Timbal de patata revolcona, alioli de ajo negro

Finalizamos con la carne:

- Canelón crujiente de cordero asado con boletus confitados

Postre:

- Gran bombón crujiente de chocolate negro
(con interior de mango, migas de brownie y crema de cítricos)

- Bodega
- Turrónes y dulces navideños
 - Uvas de la suerte
 - Cotillón

Precio por persona: 75,00 €





Nochevieja en el Hostal Palomar

- Cena de Nochevieja
- Alojamiento
- Desayuno día 1
- Precio por persona 135,00 €

Paquete de 2 días:

- Día 30:
 - Estancia a media pensión (cena y alojamiento)
- Día 31:
 - Desayuno
 - Cena de Nochevieja
 - Alojamiento
- Día 1: Desayuno
- **Precio por persona 200,00 €.**

