

Cena de Gala con espectáculo Nochevieja

Restaurante Cervantes | Planta 4 | 20:00 a fin de fiesta 03:00

Cóctel de Bienvenida

Selección Fría

Salmorejo con tartar de atún rojo
Ceviche de gambón y corvina
Cono de brandada de bacalao y trufa negra
Wrap de pastrami y kimchi

Selección Caliente

Brocheta de pulpo a la brasa y patatita con mayonesa de pimentón
Croqueta de espinacas y gorgonzola
Mini brioche de pato, boletus y colmenillas
Wonton de txangurro y erizo de mar

Estaciones

Estación de Ostras Daniel Sorlout
Estación de Jamón Ibérico, Ibéricos y Quesos
Coctelería molecular y flair bartender

Bodega durante el Cóctel

Vionta Albariño (DO. Rías Baixas)
Ramón Bilbao Reserva (D.O Rioja)
Champagne Moët & Chandon

Cena de Gala

Entrante

Carabineros asados sobre ensaladilla de anguila ahumada

Principal:

Costilla de ternera lacada en su jugo, setas silvestres y tubérculos

Postre:

Cake de chocolate, cremoso de cacahuete y caramel popcorn

Bodega durante la Cena De Gala

Flor de MUGA Rosado (DO. Rioja)
Matarromera Crianza (DO. Ribera del Duero)
PX Los Amigos (D.O Montilla-Moriles)
Champagne Moët & Chandon Brut (D.O Champagne)

Dulces navideños y uvas de la suerte

Fiesta de fin de año

Barra libre de primeras marcas, vino, cava, cervezas y refrescos

Resopón: Medias noches de salmón y embutidos ibéricos, Mini burgers

Callos con garbanzos, Chocolate con churros, Dulces navideños

Precio Cena Precios con IVA incluido

395 €

Precio por persona

140 €

Menores 12 años

Menu especial
infantil

Para reservar visite nuestra web www.riu360rooftopbar.com

Para más información contacte con navidad.plazaespana@riu.com