



## **\*\*MENÚ DE FIN DE AÑO 2017**



### ***Aperitivos***

*Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva.  
Esférico de aceituna de Kalamata.  
Salmón marinado, mantequilla encurtida y stick de anchoa.  
Caldo de puchero con huevo de codorniz y trompetas.*

### ***Menú***

*Torta de maíz, cangrejo King Crab, guacamole de mango y granadas.  
Carpaccio de cítricos, berberechos, gamba de La Santa y mojo de aceituna verde.  
Merluza de aguas Canarias, salsa verde marina y cigala.  
Lámina de ciervo, puré de foie gras, reineta y demi-glas trufada.*

*Cava, savarin de frutos rojos.*

*Turrónes artesanos.*

*Panes artesanos y mantequillas.*

***\*\*Bodega: Vinos Canarias.***

*Cava Bermejo Brut D.O. Lanzarote.  
Vulcano Seco Malvasía D.O. Lanzarote.  
Artífice Listán Blanco D.O. Tenerife.  
Ariana Tinto Listán Negro y Syrah D.O. Lanzarote.  
Vulcano Dolce Moscatel D.O. Lanzarote.*

***Precio: 150,00 €***

***Al confirmar la reserva deben pagar el 50% por adelantado.***

***El resto a la llegada del Restaurante el mismo día.***

***Hora de la cena 20:00 H.***

***Cotillón y Uvas de la Suerte.***

***FIESTA FIN DE AÑO.***

