



**PROPUESTA MENÚ DE FIN DE AÑO**

*“El sentido de la Navidad”*

**2018 - 2019**

**HOTEL CRISTINA LAS PALMAS**





**31 de Diciembre**

**NOCHEVIEJA**

\*\*\*\*\*

**LLEGO EL TURRON!...**

*Brotos frescos con turrón de foie, queso, membrillo, praliné de almendras y cabello de ángel*

**PORTARNOS BIEN O NO?...**

*Bacalao con musgo, crema de bogavante y carbón*

**BRINDEMOS!...**

*Móet & Chandom, Ice & Rosé en sorbete*

**ACÉRCATE AL ÁRBOL!...**

*Jarrete de cordero relleno de chutney de manzana, estrella de parmesano, bolas de navidad de verduras, corazón de alcachofa, panettone y jugo de vino y miel*

**LO MEJOR DE LA NAVIDAD!...**

*Corazón-Corazón, semifrío de limón y maracuyá*

**LA BODEGA**

*Möet Impérial, coupage - A.O. Champagne*

*Arindo, verdejo - D.O. Rueda*

*Juan Gil crianza, monastrell- D.O. Jumilla*



**31 de Diciembre**

**NOCHEVIEJA**

\*\*\*\*\*

**MENU INFANTIL**

**NOCHE MÁGICA!...**

*Burguer cangre burguer by Bob esponja en pan brioche, chips  
y guacamole*

**BRINDEMOS!...**

*San Francisco con ositos, en sorbete*

**ACÉRCATE A LA CHIMENEA!...**

*Piruletas de pollo fritos en panko, pomme de terre  
y mayo-BBQ*

**LLEGO PAPA NOEL!...**

*Corazón-Corazón con selección de chocalatinas*

**LA PETIT BODEGA**

*Aguas minerales, zumos y refrescos*

*Champin para brindar*