



*La mesa está llena de luz y color,  
es un triunfo de destellos,  
ya existe en el aire  
el olor de la celebración.*



2019  
NOCHE VIEJA



## menú degustación

Turrón de foie y frutos secos garrapiñados.

Brocheta de verduras de temporada a la parrilla,  
con salsa de queso ahumado y crujiente de panceta ibérica.

Crema de marisco con cigalita en tempura.

Cola de carabinero, trigo burgol y alga kombu.

Vieira asada, torrezno, cebolla y parmesano.

Lubina salvaje asada sobre cama de calabacín,  
sésamo y alga percebe.

Terrina de cordero lechal setas de cardo  
a la mantequilla de romero.

Pastel de queso y almendras tostadas  
con frambuesas y caramelo.

### bodega

Tintó: Muga Crianza - D.O. Rioja

Blanco: José Pariente Magnum - D.O. Rueda

Espumoso: Elyssia Gran Cuvée Brut, Chardonay - D.O. Cava

Agua mineral, café, licores, pastas, turrone y uvas de la suerte.



Reservas  
923 21.89 93  
info@casapaca.com