

**RESTAURANTE**  
**LA ALCARÍA DE RAMOS**  
**NOCHE VIEJA 2019 / NEW YEARS EVE 2019**

\*\*\*\*\*

**APERITIVOS DE BIENVENIDA**  
**WELCOMING APPETIZERS**

\*\*\*\*\*

**CREMA DE ESPARRAGOS BLANCOS**  
**WHITE ASPARAGUS CREAM SOUP**

\*\*\*\*\*

**VIEIRAS GRATINADAS CON CHAMPIÑONES**  
**GRATINATED SCALLOPS WITH MUSHROOMS**

\*\*\*\*\*

**RODABALLO CON SALSA VERDE**  
**GRILLED TURBOT WITH GREEN SAUCE**

\*\*\*\*\*

**SORBETE DE LIMÓN**  
**LEMON SORBET**

\*\*\*\*\*

**SOLOMILLO DE TERNERA**  
**CON PUERROS A LA CREMA Y FOIE AL OPORTO**  
**GRILLED BEEF FILLET STEAK WITH CREAMED LEAKS AND**  
**FOIEGRAIS IN OPORTO SAUCE**

\*\*\*\*\*

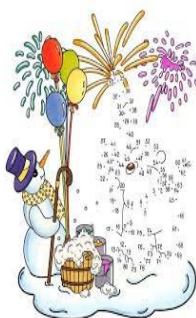
**ESPUMA DE TURRÓN**  
**CON BARQUILLOS DE CARAMELO Y CHOCOLATE**  
**NOUGAT FOAM WITH**  
**SALTED CARAMEL WAFERS AND CHOCOLATE**

\*\*\*\*\*

café e infusiones/coffee and tea  
golosinas navideñas y uvas de la suerte  
christmas candies and the lucky grapes

**VINOS/WINE**

**RIOJA "LAN" GRAN RESERVA 2012**  
**SAUVIGNON BLANC REINA DE CASTILLA RUEDA 2018**  
**CAVA CASTELLBLANC BRUT**



**95 € por/per pers.**

TAX 10% i.v.a. incluido/included.