



Menú de Noche Vieja • New Year's Eve Special

Surtido de ibéricos, tabla quesos artesanos y canapés variados
Assortment of Iberian jam, table of artisan cheeses and assorted canapés

Primer Plato • First Course

Bisque de marisco con crujiente de gambas
Bisque (soup) of seafood with crunchy shrimp

Segundo Plato • Second Course

Filete de gallo San Pedro al cava
John Dory fillet with cava

Plato Principal • Main Course

Solomillo de ternera con foie al oporto, acompañado de parmentier de patata a las finas hierbas
Beef tenderloin with foie and port, accompanied by potato parmentier and fine herbs

Postre • Dessert

Brownie de nueces de macadamia con helado de turrón y rocas de chocolate
Macadamia nuts brownie with nougat ice cream and chocolate rocks

Bodega • Wine and beverage

Vino Tinto Crianza Rioja / Rioja Crianza red wine
Vino Blanco Verdejo / Verdejo white wine
Cava Brut.
Refrescos, agua y Café / Soft drinks, water and coffee

* * *

Cotillón y uvas de la suerte / Cotillion and Midnight 12 Grapes

P.p. 85.00€

Música y fiesta toda la noche
Music and celebration all night long

Reservas / Bookings

Tel. 971 13 79 08 / admin@mesoncanpaco.com
www.mesoncanpaco.com

Con la actuación de
Roberto Coll