



Temple

MENÚ DE NOCHE VIEJA





# **MENÚ DEGUSTACIÓN**

*(SE SERVIRÁN TODOS ÉSTOS PLATOS A CADA COMENSAL)*

## **APERITIVOS**

BINOMIO DE OSTRAS, AL NATURAL Y EN TEMPURA.

## **ENTRANTES**

CANELÓN DE TARTAR DE ATÚN ROJO Y AGUACATE, CON GAMBÓN Y CAVIAR  
VIERA XL, NUBE DE PATATAS Y CURRY, SALSA DE COCO

## **PRINCIPALES**

CORVINA, ESPÁRRAGOS Y COLIFLOR, SOPA DE RÚCULA  
SOLOMILLO DE TERNERA, SETAS ESTOFADAS Y ESCALOPE DE FOIE

## **PRE-POSTRE**

DEGUSTACIÓN DE QUESOS

## **POSTRE**

TATIN DE MANZANA Y HELADO DE VINO DULCE DE MÁLAGA





## **BRINDIS**

COPA DE CAVA

VARIEDAD DE MIGNARDICES

“12 UVAS”

COTILLON

## **BEBIDAS**

AGUA Y REFRESCO

VINO TINTO, BLANCO O ROSADO (1/2 BOTELLA POR PERSONA)

CAFÉ E INFUSIONES

*EL EXCEDENTE DE VINO DEBE ABONARSE AL FINAL DEL EVENTO*

**195€**

ADULTOS 195.- / JÓVENES ENTRE 12 Y 17 AÑOS 135.-

PARA CONFIRMAR LA RESERVA ES NECESARIO EL ABONO DEL 70% VÍA TRANSFERENCIA BANCARIA.  
BANCO SABADELL ES5000817446900001461650 CÓDIGO BIC/ SWIFT BSABESBB