

Hotel Panamonte

Cena de Año Nuevo – New Year Eve Dinner
Sábado 31 de Diciembre, 2011 –
Saturday, December 31st, 2011
9:00 pm

MENU DE DEGUSTACIÓN TASTING MENU



Aperitivo / Appetizer

Tartare de Yellow Fin Tuna, Aguacate,
Salsa de Soya y Jengibre
Yellow Fin Tuna Tartare con Aguacate, Soy Ginger Sauce

Plato Principal / Main Course

Bisque de Langosta con Espuma de Coral
Lobster Bisque with Coral Foam

Raviolón de Hongos Cremini, Crema de Tartufo y Truffle Oil
Cremini Mushroom Ravioli with Truffle Cream Sauce

Sorbeto de Cabernnet con Oporto
Cabernnet Port Wines Sorbet

Rack de Cordero en Corteza de Pecans, Romero y Dijón, Pommes Maxim
Sirope de Bordelsa
*Rack of Lamb Roast with Rosemary-pecan crust
Pommes Maxim, Bordelaise Syrup Sauce*

Ensalada / Salad

Ensalada Verde con Cranberries, Prosciutto Crocante,
Peras de Anjou, Aderezo de Cranberries y Naranja
*Baby Greens Salad with Prosciutto Cracklings,
Anjou Pears, Orange Cranberry Dressing*

Postre / Dessert

Pudin de Ciruela
Plum Pudding

***La Berlina Estate Coffee - La Berlina Estate Coffee
Petit Fours***