



NOCHEVIEJA 2016

La última noche del año merece una gran celebración, sentirte como en casa,
con tu familia y amigos...

Fiesta privada para ti y los tuyos desde el gran banquete
hasta adentrarnos en la primera madrugada del 2017 con música en vivo, dj,
animación, cotillón, brindis con cava, uvas de la suerte y grandes sorpresas, todo incluido...

Aperitivo

Panna cotta de foie gras fresco, manzanas caramelizadas y
tierra de pan de especias.

Entrante

Tataky de atún rojo, vinagreta de frutos del bosque, perlitas de
wasabi y germinados de alfalfa.

Primer plato

Risotto de carabineros con crujiente de parmesano.

Segundo Plato

Carre de cordero en costra, crema de raíz de topinambo, verduras
glaseadas y reducción de cocción.

Postre

Tartaleta de fresa, crema pastelera y crocante de pistacho.

Bebida

Refrescos, agua, cerveza,

Bodega:

Vino tinto: Ribera del Duero "Celeste"

Vino Blanco: Rueda verdejo "Verdeo"

80 € x per.



Paseo Neptuno 30. Playa de Las Arenas. Valencia

g a b b e a c h . c o m





3 ENTRANTES A ELEGIR ENTRE

Baile de gambas sobre mousse de queso al romero.

Carpaccio de buey acompañado de escamas de parmesano, pimienta negra y vinagreta de alcaparras.

Clóchinas al vapor.

Ensalada caprese.

Ensalada de hortalizas con vinagreta estirada con jugo de cocción .

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Carrillada de ternera asada en su jugo y reducción de cocción.

Lomo de salmón fresco al horno almendrado

REPOSTERIA A COMPARTIR

BEBIDAS

Refrescos

Cerveza

Sangría

Vinos valencianos

(1 jarra o botella cada 2 personas)

PRECIO: 30 EUROS



3 ENTRANTES A ELEGIR ENTRE

Baile de gambas sobre mousse de queso al romero

Degustación de jamón y embutidos

Ensalada Chevre Chaud

Tomate valenciano o raf con ventresca de atún

Foie gras mi-cuit, mermelada de tomate, tierra de pistacho y manzana baby pochada

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Filete de corvina en reducción de Oporto y echalotte confitada

Entrecot de buey a la parrilla

REPOSTERIA A COMPARTIR

Panna cotta, flan casero, pudín de naranja

BEBIDAS

Refrescos

Cerveza

Sangría

Vinos valencianos

(1 jarra o botella cada 2 personas)

PRECIO: 35 EUROS



3 ENTRANTES A ELEGIR ENTRE

Ensalada "Chèvre chaud"

Delicias de pulpo a la brasa acompañado de crema parmantier

Atún rojo del mediterráneo en tartar

Ensalada caprese

Tomate fresco de temporada al estilo Gabbeach

Ensalada de hortalizas con vinagreta estirada con jugo de cocción

Presa ibérica marinada 12 horas con juliana de verdura y emulsión de ajo negro

Foie gras mi-cuit, mermelada de tomate, tierra de pistacho y manzana baby pochada

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Tataki de atún rojo en soja dulce, costra de sésamo y germinados al estilo Thai

Lomo de atún fresco tocado a la plancha con guarnición de verduras de temporada

Lomo de bacalao confitado, guisado de lentejasal fumet de cigala

Parrillada de pescados frescos del día

Entrecot de buey a la parrilla

Parrillada de carne

REPOSTERIA A COMPARTIR

Panna cotta, brownie de chocolate, pudin de naranja

BEBIDAS

Refrescos

Cerveza

Sangría

Vinos valencianos

(1 jarra o botella cada 2 personas)

PRECIO: 40 EUROS