

GRAN CENA FIN DE AÑO

COCTEL DE BIENVENIDA (20:30):

“PEPITAS DE FOIE”, “ALMEJAS AL NATURAL Y CAVIAR DE CITRICO”, “JAMON IBERICO D.O. GUIJUELO BERNARDO HERNANDEZ”, “MAKIS DE ATUN, CANGREJO Y AGUACATE”

CENA (21:00)

EMPEZAMOS CON...

ENSALADA DE PERDIZ EN ESCABECHE Y RÚCULA, CEREALES, VINAGRETA DE KUMQUATS Y LIMA

SEGUIMOS CON...

“MARISCADA DE LA BAHIA”

CIGALA, GAMBA BLANCA, QUISQUILLA, GAMBA ROJA Y CANAILLAS

1º PLATO:

TARTAR DE SALMON SALVAJE Y MANGO, SUS HUEVAS MARINADAS CON SOJA, ENCURTIDOS AGRIDULCES DE VERDURITAS Y CORAL DE SESAMO

SORBETE DE YUZU

2º PLATO:

SOLOMILLO DE AÑOJO A LA BRASA ACOMPAÑADO CON MACEDONIA DE REINETA, ALBARICOQUES Y CIRUELAS

PARA ENDULZAR:

MOUSSE DE NARANJA Y JENGIBRE, ISLA DE TURRON Y SABLE DE ANIS

BEBIDA:

VINO BLANCO: VALTEA ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS “MEDALLA DE ORO FRANCIA 2017”

VINO TINTO: VIÑA VILANO 2014 CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO

CAVA: ROGER DE FLOR “BRUT NATURE” (BODEGAS CODORNIU)

CAFES Y AGUAS MINERALES

PRECIO: 95,00 € IVA INCLUIDO

MÚSICA DISCO COTILLÓN, BARRA LIBRE (JB y SIMILARES, LARIOS, BEEFEATER, TANQUERAY, BRUGAL Y SIMILARES) Y DE MADRUGADA RESOPON



Menú Infantil Noche Vieja

Aperitivo:

Jamón Ibérico y Queso Curado

Surtido de Croquetas Caseras

Calamares Andaluza

Entrantes:

Mini Cocktel de Langostinos

Sorbete de Limón

Plato Principal:

Sándwich Bikini en Brocheta y mini Solomillo con Patatas

Postre:

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

Uvas de la Suerte y Bolsa de Cotillón

BEBIDA

Precio: 45,00 € IVA Incluido

AÑO NUEVO 2018

SNACKS PARA ABRIR BOCA:

Almendras, Aceitunas, Crujiente de parmesano con tomillo y miel de caña

Blinis de "humus" con remolacha y sésamo

EMPEZAMOS CON...

Jamón Ibérico acompañado con pan de cristal

Tempura de San Pedro y yogurt de cilantro y comino

Carpaccio de Raff, ahumados, huevas de salmón y rúcula

1º PLATO:

"MARISCO HERVIDO"

Quisquilla, Gamba y Langostino

****Sorbete de Limón****

SEGUIMOS CON...

Arroz de Carabinero y Chipirón

○

Confit de Pato y piña en texturas

○

Tatakya de Atún con verduras encurtidas y soja

POSTRE:

Piña Kataifi con Sopa de Coco y Chips de Frambuesa

BEBIDA:

Vino Blanco: Monasterio de palazuelos 100% Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto: Viña vilano crianza 2014 D.O.C. Ribera del Duero

Copa de Cava o Sidra y Dulces Navideños

Cafés y Aguas Minerales

Precio: 42,00 € IVA Incluido



Menú Infantil Navidad y Año Nuevo

Pan

Entrantes:

Croquetas y Calamares

O

Jamón y Queso

Primero:

Caldo con Pelotas

O

Sopa de Fideos con Mollitas de Pescado

Segundo a Elegir:

Pechuga de Pollo empanada con Patatas

O

Emperador plancha con Patatas

Postre:

Helado

Bebida

Precio: 20,00 € IVA Incluido





Navidad 2017

SNAKS PARA ABRIR BOCA:

Almendras, Aceitunas, Crujiente de parmesano con tomillo y miel de caña

Blinis de "humus" con remolacha y sésamo

APERITIVOS A COMPARTIR:

Jamón Ibérico acompañado con pan de cristal

Buñuelos de Chipirón de la Bahía en su Tinta

Quisquilla hervida de Santa Pola

SEGUIMOS CON INDIVIDUAL DE:

Ensaladilla de pulpo de roca, gambas, aguacate y brotes

****Sorbete de Limón****

PLATO PRINCIPAL:

Arroz con sepia, gambas y almejas

O

Solomillo de Ternera con salsa de turrón y boniato

O

Merluza a la sidra y puré de patata violeta

POSTRE:

Milhojas de pistacho, miel y helado de lima

BEBIDA:

Vino Blanco: Monasterio de palazuelos 100 % Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto: Montecillo Crianza 2013 (Tempranillo) D.O.C. Rioja

Cafés y Aguas Minerales

Copa de Cava o Sidra y Dulces Navideños

Precio: 40,50 € IVA Incluido



Teléfono de Reservas: 965630885 Email: restaurante@cncampello.com