



HOTEL COMENDADOR

*Finca para eventos*

# NOCHEVIEJA 2023

## OVERTURA

MACARONS DE CREMOSO DE CHANGURRO  
DADO DE ATÚN ROJO MARINADO Y MAYONESA DE CHIPOTLE  
MINI BLINI CON CREMOSO DE REVOLCONA Y CARPACIO DE CIERVO  
A LAS FINAS HIERBA

## PRIMER ACTO

MILHOJAS DE FOIE MICUIT AL PEDRO XIMÉNEZ CON PERAS CAMELIZADAS

## SEGUNDO ACTO

LOMO DE RODABALLO CON ESCABECHE DE CALABAZA BISALTOS Y FLOR  
DE CALABACÍN BABY EN TEMPURA

## TERCER ACTO

DADOS DE COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA CON PURÉ DE BONIATO  
Y ALCACHOFAS CONFITADAS FRITAS

## CUARTO ACTO

TRONCO DE MOUSSE DE JIJONA CON INTERIOR CRUJIENTE DE CHOCOLATE, PRALINÉ Y  
BIZCOCHO SOBRE GALLETAS DE CACAO Y ALMENDRA

## BODEGA

ENTRANTE: FREIXENET ITALIAN ROSÉ  
VINO BLANCO: FAUSTINO ULECIA ALBARINO RIAS BAIXAS  
VINO TINTO: MARQUES DEL ATRIO CRIANZA EDICIÓN LIMITADA,  
CAVA SEGURA VIUDAS GRAN RESERVA VINTAGE O  
REYDOS EDICIÓN LIMITADA  
CAFÉ DELTA COLOMBIA 100% ARÁBICA CON PETIT FOURS.



HOTEL COMENDADOR

*Finca para eventos*

# NOCHEVIEJA 2023

## MENÚ INFANTIL

### OVERTURA

CROQUETA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA  
MINI FLAMENQUÍN DE JAMÓN YORK Y QUESO

### PRIMER ACTO

SOPA DE AVE CON PICADILLO

### SEGUNDO ACTO

SURTIDO DE IBÉRICOS: JAMÓN, LOMO, SALCHICHÓN, CHORIZO Y QUESO

### TERCER ACTO

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL CON PATATAS GAJO

### CUARTO ACTO

TRONCO DE MOUSSE DE JIJONA CON INTERIOR CRUJIENTE DE CHOCOLATE, PRALINÉ Y  
BIZCOCHO SOBRE GALLETAS DE CACAO Y ALMENDRA

### BODEGA

AGUA MINERAL  
REFRESCO  
CHAMPÍN