

RESTAURANTE LA CUMBRE

Cena Noche Vieja 2006

El cóctel de bienvenida

Milhojas de Micuit con queso fresco,
mermelada de tomate y crujiente de
parmesano con soja frita

El Bogavante fresco con crema de Caviar

El Sorbete de Naranja al perfume de Azahar

El Solomillo de Ternera con Foie-gras

Tiramisú con castañas y varillas de canela

Los Dulces Navideños, Uvas de la Suerte
y bolsa de Cotillón

El Chocolate con Pastas de madrugada

The welcome Cocktail

Paté foie with puffpastry with fresh chees,
tomatoe marmalade and crusty of
Parmesan chees with fresh soya

The Fresh cold Lobster with Caviar sauce

Orange sorbet Perfumed with "Azahar"

Beef filet steak Rossini

Tiramisú with chesnut and cinamen crunch

Christmas sweets, "Lucky" grapes
and party bag

Morning chocolate with pastries

Bodega:

Faustino V blancos y rosados "Rioja"

Lagunilla Reserva "Rioja"

Cava Faustino Brut Reserva

Aguas, Refrescos, Cervezas, Cafés

Orquesta y Barra libre

Precio por persona/Price for person: 107 euros IVA incluido

Telefono de reservas 966493213