



HACIENDA DEL ÁLAMO
ALABARDERO

Cena de Nochevieja

¿Los compartes?

Refrescante mojito revolution.

Untuoso, patata y foie.

Candy de salmón.

Crunch de ave a baja temperatura, bacon y emulsión de lemongras.

Menú

Tartar tibio de vieiras y yuzu, caviar de salmón en consomé trufado.

Rape negro al carbón sobre caramelo de cebolla y chipirón.

Solomillo de buey, asado de verduritas (ratatouille) y salsa de stroganoff.

Sopa de almendras, crema de canela, ganache de chocolate, macarron de almendras y gelatina de sidra, q` bienmesabe.

Bodega

Vino blanco Loess D. O. Rueda 2014

Vino tinto Muga D. O. Rioja 2011

Champagne Möet Chandon

Transporte de vuelta*, ambientación musical, cotillón, uvas de la suerte...y recena!.

(*) Consultar condiciones

Precio: **125 €** + 10 % iva / pax

Realización del evento sujeta a completar aforo mínimo.



Camino de Casabermeja N° 130, 29014 Málaga. Tlf: 952 652 653 / 660 347 948

info@haciendadelalamo.es

GPS 36.764° / -4.421°

www.haciendadelalamo.es