



Restaurante Jardín

La Brasa 

Noche Vieja

Aperitivo

COCTEL DE BIENVENIDA CON OLIVAS DE ALIÑO CASERO Y CHIPS
SABOR SORPRESA

Para empezar

OSTRA PREPARADA CON SALSA PONZU
+
COCA DE CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO
+
ALMEJAS CRUJIENTES CON CAVIAR DE AVRUGA Y LIMÓN
+
BARQUITA DE CEVICHE DE SIRVIA DE LA ISLA

Me

Segundo plato a escoger

PESCADO DE LA ISLA CON SALSA DE CIGALAS
O
SOLOMILLO DE TERNERA A LAS SETAS Y ARROZ DE MANGO
O
PATO CON CIRUELAS

Postres

SURTIDO DE POSTRES CASEROS
BANDEJA DE DULCES NAVIDEÑOS

Bodega

VINO TINTO: VIÑA POMAL RVA.
VINO BLANCO: RAIMAT CHARDONNAY
CAVA: ANNA BLANC DE BLANCS BRUT RESERVA

Incluye

COTILLON Y UVAS DE LA SUERTE
PRECIO 130€ CON BEBIDA IVA INCLUIDO





Restaurante Jardin

La Brasa ☆

New Years Eve

Aperitif

WELCOME COCKTAIL WITH OLIVES WITH HOMEMADE DRESSING
AND SURPRISE FLAVOR CHIPS

To start

OYSTER PREPARED WITH PONZU SAUCE
+
SPECIAL BREAD "CRISTAL" WITH IBERIAN HAM
+
CRISPY CLAMS WITH AVRUGA AND LEMON CAVIAR
+
IBIZA FISH "SIRVIA" CEVICHE ON BOAT

Me

Second course to choose

ISLAND FISH WITH CRAYFISH SAUCE
OR
BEEF TENDERLOIN WITH MUSHROOMS AND MANGO RICE
OR
DUCK WITH PLUMS

Desserts

ASSORTMENT OF HOMEMADE DESSERTS
CHRISTMAS CANDY TRAY

Beverage

RED WINE: VIÑA POMAL R.V.A.
WHITE WINE: RAIMAT CHARDONNAY
CAVA: ANNA BLANC DE BLANCS BRUT RESERVA

Includes

PARTY FAVORS AND LUCKY GRAPES

PRICE 130€ WITH DRINK AND 10% V.A.T. INCLUDED

