

HOTEL RH SILENE & SPA

NOCHE VIEJA

Selección de Entrantes

- *Estación de Quesos Artesanales.*
- *Jamón Ibérico al corte, D.O. Salamanca.*
 - *Carro de Ibéricos Premium.*
 - *Rincón de sushi.*
- *Cucharitas y Brochetas de Salazones.*
 - *Conos de Confitura y Foie.*
 - *Ensalada Cóctel.*

Bocados y Brochetas

- *Bocadito de Gamba en Hoja de Bleda sobre pan de pita.*
 - *Mini Hamburguesa Gourmet.*
 - *Croquetas Caseras.*
- *Pan Bao Relleno de Pulled Pork.*
 - *Brochetas Yakitori.*

Selección de Gyozas

- *Surtido Variado de Gyozas.*

Bogavante con mantequilla aromática sobre una delicada brandada de bacalao, panceta ibérica crujiente y cremosa emulsión de marisco ahumada.

Suprema de corvina acompañada de un lecho de alcachofa confitada, sedosa crema de puerros, crujiente de jamón ibérico y polvo de guindilla.

Refrescante sorbete de manzana verde.

Tournedo de solomillo de angus, puré de patatas trufado y veloute de setas silvestres con virutas de foie.

Pastel cremoso de queso con confitura de arándanos, frosting cítrico y chutney de frutos rojos.

*Café o té.
Uvas de la suerte.*

BODEGA

*Blanco: Vionta | Godello | D.O Monterrei
Tinto: Las Quebradas Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante
Espumoso: Gramona Brut Imprial | Xarel-lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay | D.O. Corpinnat*