



HOTEL SERVIGROUP DIPLOMATIC

Cena de Nochevieja 2025

Cóctel de Bienvenida

Aperitivos del Chef

Dado de salmón con caviar de mújol

Chupito con mousse de foie gras

Tartar de atún y wakame

Corazón de alcachofa con su emulsión, hueva de trucha

Saquito de pulled pork con confitura de pera

Tostadita de jamón y lomo ibérico

Croquetas gourmet

Cola de gamba en tempura

Trilogía de marisco

Entrante

Crema de langosta aromatizada al brandy

Primer plato

Lomo de lubina en su jugo, verduritas de nuestra finca

Sorbete fusión de cítricos

Segundo plato

Solomillo de ternera con reducción de Oporto,

gratén de patata y boletus

Postre

Lingote de crème brûlée y albaricoque

Dulces navideños y tradicionales

Uvas de la suerte

Cotillón



Bodega

Tinto, Protos Roble, Ribera del Duero

Blanco seco, Protos Verdejo, Ribera del Duero

Blanco semi dulce, Castillo de Liria, Utiel/Requena

Cava, Expression Reserva Brut