2026

HOTEL SERVIGROUP DIPLOMATIC

Cena de Nochevieja

Cóctel de Bienvenida

Aperitivos

Chupito de foie con mermelada de higos
Pan de cristal con jamón y lomo Ibérico
Brocheta crujiente de gamba
Medallón de pulpo, cremoso de patata,
aceite nuestra finca y pimentón
Croquetas Gourmet
Bocadito de salmón con tartara de cítricos
y flor de alcaparra
Canelón de brandada con cremoso de piquillo
Láminas de lomo de vaca aliñadas

Entrante

Crema de bogavante
Buey de mar relleno y su marisco

Primer plato

Rodaballo con verduritas y emulsión de su jugo
Sorbete de Mojito

Segundo plato

Solomillo de ternera con salsa de vino oloroso

Postre

Ganache de avellana con su trufa,
crema de limón y mousse de limón
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