2026

HOTEL SERVIGROUP NEREO

Cena de Nochevieja

Cóctel de Bienvenida

Aperitivos

Bocadito de salmón con tartar de cítricos
y flor de alcaparra
Pan de cristal con jamón y lomo Ibérico
Brocheta crujiente de gamba
Croquetas gourmet
Canelón de brandada con cremoso de piquillo
Langostino con vinagreta cítrica
Bocadito de queso brie con mermelada de tomate
Mini brioche de carrillera con encurtidos

Entrante

Crema de faisán con su brunoise
Cóctel de gambas

Primer plato

Lubina con reducción de gambas
y verduritas de nuestra Finca
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