2026

HOTEL SERVIGROUP NEREO

Menu du Réveillon

Cocktail de Bienvenue

Amuse-bouches du Chef

Bouchée de saumon, tartare d'agrumes et fleur de câpre
Pain cristal garni de jambon ibérique
et de longe de porc ibérique séchée
Brochette croustillante de crevettes
Croquettes gourmandes
Cannelloni de brandade de morue,
crème onctueuse de poivrons piquillos
Gambas à la vinaigrette aux agrumes
Bouchée au brie et à la confiture de tomates
Mini-brioche à la joue de viande et
aux légumes marinés au vinaigre
Velouté de faisan et sa brunoise de légumes

Entrée

Velouté de faisan et sa brunoise de légumes
Cocktail de crevettes

Premier plat

Filet de bar, réduction de crevettes
et petits légumes de notre domaine
Sorbet mojito

Second plat

Filet de veau, sauce au vin de Xérès Oloroso

Dessert

Ganache à la noisette et sa tuile,
crème au citron et mousse au citron
Douceurs traditionnelles de Noël
et cotillons du réveillon
Les douze grains de raisin porte-bonheur

Vins

Rouge, Protos Roble, Ribera del Duero
Blanc sec, Protos Verdejo, Ribera del Duero
Blanc semi doux, Castillo de Liria, Utiel-Requena
Cava, Expression Reserve Brut