



GRAN CASINO SARDINERO

NOCHE VIEJA

APERITIVOS

Pastel de esturión ahumado, foie gras y manzana caramelizada
Cóctel de langostinos y tartar de atún rojo marinado en salsa de ostras
Nigiri matrimonio boquerón y anchoa con ensalada de algas al mojo verde
Crema caliente de setas de otoño

ENTRANTE

Ensalada de bogavante, tartar de aguacate y salsa tártara de sus corales

PRINCIPAL

*Merluza del cantábrico braseada con ravioli de changurro y
triguero sobre sabayón de vegetales frescos*

SEGUNDO

*Solomillo a la parrilla con salsa de chalotas y trufa negra,
manzana glaseada y ciruela claudia en su jugo con
pimientos de cristal confitados*

POSTRE

*Royal Ceylán de turrón con crema de limón de Novales, trufa de naranja y
helado de chocolate blanco con fruta de la pasión*
Dulces navideños

BODEGA

Pazo de Monterrey (D.O. Monterrey)
Ramón Bilbao Ed. Limit. (D.O. Ca Rioja)
Juve&Camps Cinta Púrpura (D.O. Cava)

Aguas minerales, refrescos, zumos, cervezas y café

FIESTA COTILLON CON DJ Y BARRA LIBRE HASTA LAS 04:00 H.

PRECIO POR PERSONA 175 € IVA INCLUIDO MENÚ INFANTIL 55€ IVA INCLUIDO

Plazas limitadas, es necesario reservar con antelación.
Fecha límite para abonar la totalidad de la reserva 21 diciembre 2022.
Se ruega media etiqueta.

INFORMACIÓN y RESERVAS:

OFICINA (08:00-18:00 h.) 942-291032
MÓVIL 646270341 / 648454581
eventos@grancasinosantander.com
administracion@grancasinosantander.com

HORARIO CENA NOCHEVIEJA

Entrada salón y bienvenida: 21:00 a 21:15 h.
Cena: 21:15 h. Uvas: 24:00 h.
Chocolate con Churros: 03:00 h.
Fin de Fiesta: 04:00 h.





GRAN CASINO SARDINERO

MENÚ INFANTIL

Selección de embutidos ibéricos

Croquetas caseras y rabas de magano

Medallones de solomillo turnedó con patatas puente nuevo

Tarta Selva Negra con helado de chocolate

Agua y refrescos



INFORMACION y RESERVAS:

OFICINA (08:00 - 18:00 h.) 942-291032

MÓVIL 646270341 / 648454581

eventos@grancasinosantander.com

