

# MENÚ GASTRONÓMICO FIN DE AÑO 2016 NEW YEAR'S EVE MENU 2016

## Coctel de Bienvenida

### Welcome Cocktail

Canela Whisky Sour.

La cesta de Panes Artesanos horneados al momento con tapenade.  
Nuestra Focaccia al romero con Jamón de Bellota.  
Our selection of artisan breads, tapenade and our focaccia with Rosemary and Iberian Jam.

### Las 3 Tapitas de Aperitivo.

The three appetizers.

El pincho de Foie y Manzana verde caramelizada, mermelada de cebolla y ciruela confitada.  
Foie skewer and caramelized green Apple, onion marmalade and plum confit.

Tartar de Trucha del Fiordo con espuma de mostaza y micro-ensalada.  
Fjord trout tartare with mini-salad and mustard foam.

Pastel de Berenjena y tomate al curry con Anchoa.  
Eggplant pie and tomato curry with Anchovy.

\*\*\*\*

Crema Suave de Mariscos, Vieira asada con judías verdes y crujiente de tomate con sésamo y sal ahumada.  
Soft cream seafood, roasted Scallop, green beans and crispy tomato with sesame and smoked salt.

Ravioli de Paloma Torcaz y setas silvestres con salsa de foie-gras y Trufa negra.  
Pigeon Ravioli with wild mushrooms, foie gras sauce and black truffle.

Lomo de Bacalao confitado a baja temperatura con compota dulce de tres pimientos.  
Confit Cod fillet at low temperature with sweet compote three peppers.

Solomillo buey a la parrilla con pastel de patata, salsa de vino tinto a la mantequilla y Yuca frita especiada.  
Beef tenderloin steak with potato cake, red sauce butter spiced wine and fried yucca.

La tapita de Dos quesos Artesanos Andaluces con nuestro membrillo.

Two Cheese Artisans Andalusians with our quince.

\* De Oveja Payoyo curado en AOVE, Sierra de Cádiz.  
\* Sudaio de Cabra Sierra de Aracena (Huelva)

Sorbete líquido de Cítricos, espuma de menta y ron Miel.  
Citrus Sorbet liquid, with mint and rum honey.

El Bavarois de Chocolate Amargo 70% y Vainilla, Helado de Coco y sopa al ron.  
Creamy Chocolate 70%, gingerbread, syrup cocoa and coconut ice cream.

**Los pequeños bocados de pastelería con los cafés e infusiones:**  
**Small pastry dessert with coffee and tea**

Trufa al brandy, piruleta choco-blanco, bizcocho 4x4, sopa de turrón, macarrons y tejas.

### Bebidas Incluidas:

Cervezas, Refrescos, Generosos

Agua mineral,

Cava Brut Cuvée 1872 de Codorniu

Blanco: Gilda Rueda Verdejo 100%

Tinto: Habla del Silencio. Vino de la Tierra de Extremadura.

Uvas de la Suerte, Celebramos las Campanadas con Bolsa de Cotillón y más Cava.

**Precio: 90,00 € por persona i.v.a incluido**

# Restaurante Salvador Rojo

Avda, Manuel Siurot, 33

41013- Sevilla

**Reservas 954229725**

[www.salvadorojo.com](http://www.salvadorojo.com)



**Cena a Partir de las 21:00 h.**