



**Aperitivos de bienvenida:**

Chupito de doble consomé clarificado con trufa

Atún especiado con sésamo negro

Brick de champiñón y foie-gras

Buñuelo fundente de foie-gras

Acompañaremos los aperitivos con:

Cava Salvatge rosado Brut Reserva Pinot Noir D.O. Cava Penedés



**De entrantes:**

Crema ligera de almendras y yema

---

Foie-gras confitado sobre carquiñol y reducción de mistela tinta

Lo acompañaremos con la misma mistela tinta Coto de Hayas Garnacha 100% D.O. Campo de Borja



**De la mar:**

Lubina braseada y mini baluchón de bogavante con salsa diplomática

Acompañado con un rosado diferente: Pirineos rosado 2015 D.O. Somontano



**Y del secano:**

Solomillo Wellington de ternera con reducción de trufa y senderuelas

Maridado con un gran vino km.0

Rex Deus 2014. Dominio Maestrazgo V.T. Bajo Aragón



**Y de postre:**

Mojito helado de fruta de la pasión

Semifrío de chocolate con kumquats y mandarinas al Gran Marnier

Saborearemos el postre y daremos la bienvenida al 2016 con nuestro cava de cabecera

Cava Salvatge Gran Reserva Extra Brut Cavas Nadal D.O. Cava Penedés



Café natural 100% o infusiones

Turrone, dulces y uvas de la suerte

Cena especial



Nochevieja  
2016 - 2017

La oferta incluye para dos personas:

- 2 noche de alojamiento y desayuno buffet.
- Cena especial de Nochevieja.
- Y una pequeña sorpresa...

Los precios por pareja y habitación dependen del tipo y son:

- Suite "Angélica": 438€ IVA incluido
- Habitación doble: 344€ IVA incluido

Si deseáis mas noches, antes o después de esta oferta, se aplicará un 25% de descuento sobre la tarifa rack en cada noche adicional en régimen de alojamiento y desayuno.

Si tenéis cualquier duda o consulta no dudéis en escribir o llamarnos.

Y, aunque en esta ocasión no nos podamos ver,

**os deseamos a todos un feliz y próspero año 2017!!!**

**Hotel - restaurante La Alquería**  
**978856405**  
**Ráfales Teruel**  
[info@lalqueria.net](mailto:info@lalqueria.net) [www.lalqueria.net](http://www.lalqueria.net)