

# Fin de Año

31 DE DICIEMBRE

## ONA OGISAKA GARDEN MENÚ CENA DE GALA NOCHEVIEJA

### APERITIVOS PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico de Bellota D.O.  
Queso Curado Manchego  
Lacas de Pulpo Braseado, Sobre Mousse Patata con toque  
de Pimentón Ahumado

### ENTRANTES

Raviolis de Wanton y Gambas de Denia con Suquet de sus Cabezas con toque de Pernot  
Suprema de Mero sobre salsa Romesco y Guisantes Tiernos Salteados

### SORBETE

Sorbete de Piña, Leche de Coco con Toque de Ron y Lima

### PRINCIPAL

Solomillo de Ternera Angus al Grill Reducción de Oporto y Ragout de Setas

### POSTRE

Chocolate Gourmet con Corazón Crujiente, Sobre Galleta de Cacao

### BODEGA DURANTE LA CENA

Ari Goitia Verdejo Vino Blanco D.O. Rueda  
Ari Goitia Sauvignon blanc Vino Blanco D.O. Rueda  
Ari Goitia Roble Vino Tinto D.O. Ribera del Duero  
Ari Goitia Crianza Vino Tinto D.O. Ribera del Duero  
Cava Blau de Mar Brut

Dulces y Turrónes Navideños  
Cotillón y Uvas de la Suerte

FELIZ AÑO NUEVO

# Fin de Año

★ 31 DE DICIEMBRE ★

## ONA OGISAKA GARDEN BUFFET CENA DE GALA INFANTIL NOCHEVIEJA

### APERITIVOS PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico de Bellota D.O.

Queso Curado Manchego

Crujientes de langostinos

### SORBET

Sorbete de Piña, Leche de Coco y Lima

### PRINCIPALES

Solomillo de Ternera Angus al Grill con Patatas Cerilla Deluxe

### POSTRE

Chocolate Gourmet con Corazón Crujiente, Sobre Galleta de Cacao

### BEBIDAS A LA CARTA INCLUIDAS

Dulces y Turrónes Navideños

Cotillón y Uvas de la Suerte