

## MENÚ CENA NOCHEVIEJA ESCOCIA, FIN DE AÑO

### New Year Dinner Menu 2018-19

**Sopa de Patata Roja "Kind Edward" y Berros (V)**  
con un panecillo de masa madre caliente

**Cocktail de Gamba y Cangrejo**  
acompañado de un panecillo de masa madre con mantequilla

**Crumble de Remolacha, Setas "porcini" y Vino Tinto (V)**  
con queso de cabra batido y deliciosa granola

**Ensalada de Pato Ahumado**  
con bayas de trigo, remolacha, rúcula y crème fraîche de horseradish (rábano picante)

---

**Tarta de tomate Heritage (V)**  
con queso de cabra caramelizado, calabacín y albahaca

**Filete de Lubina**  
acompañado de puré de limón y eneldo, espárragos, mariscos, langosta y salsa de Champagne

**Panceta de Cerdo cocinada a fuego lento**  
con patatas fondant, judías verdes con mantequilla, cortezas de cerdo y salsa de vino tinto

**Asado de Cordero**  
acompañado de patatas Dauphinoise, puré de chalota caramelizada, mini- zanahorias y jugo de grosella

---

**Melba de Melocotón**  
Melocotón, frambuesas, helado de vainilla y merengue

**Crumble de Manzana, Fresa y Prosecco (V)**  
con granola y helado de jengibre

**Tarta Tatin de cereza negra y Amaretto (V)**  
acompañada de helado de Avellana

Café | té | galletas de mantequilla caseras

Bebidas no incluidas. Se deberá reservar el paquete bebidas alcohólicas / no alcohólicas con antelación, máximo 15 días antes del viaje.

---

### Balmacara Hotel

Balmacara, Highlands . IV40 8DH United Kingdom