

Allegar

RESTAURANT
& WINE BAR

NOCHEVIEJA 2024 - 2025

CÓCTEL DE BIENVENIDA EN EL CALADO SANTA MARÍA BRIONES

Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo

Selección de canapés Allegar

APERITIVOS

Carabinero asado sobre suquet de marisco

Taquito de salmón ahumado sobre mamia de pepino y caviar ecológico

Atún, sarmiento y wasabi

Pimiento riojano en crema helada

AL CENTRO

Láminas de cecina de Wagyu con aceite de oliva Allegar

Terrina de foie trufada con nuestra selección de tostas

MENU

Ensalada de bogavante a la parrilla

Mero salvaje asado a la brasa sobre licuado de judía verde y

caldo de berberecho

Pichón de Bresse en dos partes, pechuga asado y patita confitada
sobre cremoso de remolacha y pequeña ensalada de primeros brotes

Nuestra versión de peras al vino tinto

Chocolate y almendra

Petit fours y turrónes

Uvas de la suerte

CALDOS QUE ACOMPAÑAN - BRIONES, LA RIOJA

Cóctel al gusto

Bodega el Hombre Orquesta - La Residencia - Exclusivo SMB

Bodegas Betolaza - Reserva

Bodega Finca Allende - Allende Blanco

Bodegas Miguel Merino - La Pasada - Exclusivo SMB

Bodegas Santalba - Viña Hermosa - Exclusivo SMB

Bodegas Vivanco - Dulce de Invierno

Bodegas Vivanco - Cuvée Inédita

Allegor

RESTAURANT
& WINE BAR

NOCHEVIEJA 2024 - 2025

31 de diciembre de 2024

CÓCTEL DE BIENVENIDA EN EL CALADO SANTA MARÍA BRIONES
20 horas

CENA TEMÁTICA

21 horas

12 uvas, 12 pases

Menú degustación de 12 platos acompañado de los mejores vinos de Briones y música en directo que amenizará la velada.

UVAS DE LA SUERTE

Campanadas y uvas de la suerte con un número especial.

MÚSICA

Música en vivo durante la cena y Dj con barra libre hasta las 3am acompañado de una recena de churros con chocolate y turrones.

DRESS CODE

Etiqueta.

PRECIO

290€ por persona

IVA incluido