

Menú Especial de Fin de Año

Aperitivo: cerveza, vermut, o...

Entrantes:

Jamón Extra de Bellota de Guijuelo

Ostras de Arcade

Almejas Gallegas de Carril

Pulpo a la Gallega

Primer Plato:

Vieiras al Gratén

con parmesano, brotes de jamón y cebolla a la crema de almendras

2º PLATO

Gran Mariscada Extra Hervida con Bogavante Selección de Mariscos del Cantábrico de 1ª Calidad

(1/2 Bogavante del País, Langostinos de Vinaroz, Gambas Rojas de Huelva y Cigalas del Cantábrico)

+

Sorbete al Marc de Cava

3º PLATO

Rape con Cigalitas

en Salsa Marinera

ó

Solomillo de Ternera Gallega

(a la brasa de carbón vegetal, pimienta o roquefort)

Acompañado con gratén de patatas y verduritas

ó

Cochinillo de Salamanca Asado al Horno

en su propio jugo estilo castellano, con patata panadera

ó

Cabrío de Burgos Asado

al horno con piñones y ciruelas

ó

Paella Marinera con Bogavante de las Rías

Postre

Tronco Navideño de "San Silvestre"

Bodega

Vino Blanco 100% Verdejo (Corazón Loco- Bodegas Iniesta) Albariño,

Vino Tinto (d.o. Rioja -Crianza- Finca 10), Cava BrutNature.

Cáfe con Repostería de Navidad, Agua, Refresco o Cerveza, Licores de Manzana, Melocotón y Orujos Caseros (blanco, hierbas y café)

Precio por persona: 106€ I.V.A INCLUIDO

Incluye Cotillón de la Suerte - Baile DISCOTECA FM