

# MENÚ ESPECIAL FIN DE AÑO

## Aperitivo

Jamón Extra de Bellota de Guijuelo  
Ostras de Arcade  
Almejas Gallegas de Carril  
Tostaditas con Foie

## Primer Plato

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

## Segundo 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)

## Tercer Plato

Solomillo de Ternera Gallega  
(a la brasa de carbón vegetal, pimienta o roquefort)  
acompañado con gratén de patatas y verduritas  
o  
Cochinillo de Salamanca asado al horno en su propio jugo estilo castellano  
o  
Cabrito de Burgos asado al horno con piñones y ciruelas  
o  
Paella Marinera con Langosta  
o  
Rape con cigalitas en Salsa Marinera

## 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 Brut Nature | Agua, cerveza o  
refresco

Café con Respostería de Navidad.  
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**

**Feliz 2019**