



Menú Especial Fin de año 2023-2024

Aperitivo (a compartir)

- ✓ Jamón "Extra" de Bellota de Guijuelo
 - ✓ Ostras de Arcade
 - ✓ Almejas Gallegas de Carril
 - ✓ Torrada de Foie

Degustación

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

Primer plato (individual)

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)

Segundo plato (a elegir)

Solomillo de ternera Gallega A la brasa de carbón vegetal, pimienta o roquefort, acompañado con gratén de patatas y verduras

o

Cochinillo de Salamanca asado al horno en su propio jugo al estilo castellano

o

Cabrito, Lechazo de Burgos asado Al horno con piñones y ciruelas

o

Paella de marisco con Bogavante

o

Rape con cigalitas en salsa marinera

Postre

Tronco Navideño de "San Silvestre"

Vino Blanco 100% Verdejo (D.O. Rueda),

Vino tinto Crianza (D.O. Rioja) Cava Brut Nature

Agua, refrescos, cerveza

Café con repostería de Navidad, licores caseros (orujo de hierbas, café y blanco)

Precio por persona: **130,00€ iva incluido**

Incluye cotillón de la suerte * MÚSICA DISCOTECA FM

NOTA: las ostras y las almejas del aperitivo pueden sustituirse por Pulpo a la Gallega o queso Manchego