



Menú Especial Fin de Año

Aperitivo

- *Jamón Extra de Bellota de Guijuelo
- *Ostras de Arcade
- *Almejas Gallegas De Carril
- *Torradas de Foie

Degustación

Vieira Al Gratén

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

Primer Plato

Gran Mariscada Extra Hervida con Bogavante Selección de mariscos del Cantábrico de 1ª calidad (1/2 Bogavante del País, Langostinos de Vinaroz, Gambas Roja 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 verduritas

o

Cochinillo de Salamanca asado al horno

en su propio jugo estilo castellano

o

Cabruto, Lechazo de Burgos asado

al horno con piñones y ciruelas

o

Paella Marinera con Bogavante

o

Rape con Cigalitas

en Salsa Marinera

Postre

Tronco Navideño de "San Silvestre"

Bodega

Vino Blanco 100% Verdejo (Corazón Loco) Vino Tinto
(d. o. Rioja - Crianza –) Cava Brut Nature
Café con Repostería de Navidad. Orujos caseros (blanco, hierbas y café)

Precio por persona: 115€ I.V.A. INCLUIDO
Incluye Cotillón de la Suerte · Baile DISCOTECA FM