



## *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

##### **Cabrito, 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: 106€ I.V.A. INCLUIDO**  
**Incluye Cotillón de la Suerte · Baile DISCOTECA FM**