



## *Menú Especial de Año Nuevo (2024)*

### *Pica-pica (a compartir)*

- ✓ Jamón "Extra" de Bellota de Guijuelo
- ✓ Ensalada de Cogollos de Tudela con queso de cabra, gulas y membrillo
  - ✓ Anchoas de L' Escala
- ✓ Pulpo "A Feira" con cachelos y pimentón
- ✓ Chípirones con pimientitos el Padrón

### *Primer plato (individual)*

*Gran Mariscada Extra hervida*

*Selección de Mariscos del Cantábrico de 1ª calidad  
(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 verduritas

o

*Entrecote de Galicia al gusto* (a la pimienta o roquefort)

o

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

o

*Cabríto de Burgos asado* Al horno con piñones y ciruelas

o

*Paella Marinera con Bogavante de las Rías*

o

*Rape con cigalitas en salsa marinera*

### *Postre*

*Sorbete casero de limón al Mar de Cava*

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

*Vino tinto Crianza (D.O. Rioja)*

*Agua, refrescos, cerveza*

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

*Precio por persona: 85,00€ iva incluido*