

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 2020