

MENÚ ESPECIAL DÍA DE REYES 2018

APERITIVO

Vasito de langostino y ajoblanco
Rollito de cecina con mermelada de tomate
Tosta de crema de queso con setas al ajillo y cebolla caramelizada

ENTRANTES

- Jamón Ibérico de Guijuelo / Queso añejo de oveja de Sardón (centro de mesa)
- Ensalada de langostinos, mango, guacamole y mozzarella (centro de mesa)
- Arroz meloso de jamón ibérico y foie (individual)

SEGUNDOS (a elegir)

- Lubina asada con mantequilla de limón y ensalada de brotes
- Merluza a la plancha con salteado de tomate y mejillón
- Cochinillo confitado y reineta
- Solomillo de buey al Oporto con gnoquis y hongos

POSTRE (a elegir)

- Coulan de chocolate con helado de leche
- Tarta de queso con sorbete de frambuesa
- Surtido de postres caseros

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Viña Vilano” crianza
- Agua mineral
- Café
- Copa de espumoso

PVP 45 € IVA INCLUIDO

MENU INFANTIL

- Solomillo de buey a la pancha con patatas fritas
- Rabas de calamar
- Croquetas
- Gambas Orly
- Helado
- Refrescos
- Agua mineral

PVP 22 € IVA INCLUIDO



Menu para mesa completa. Mínimo 2 personas.