

# MENÚ ESPECIAL

## DÍA DE AÑO NUEVO 2020

### APERITIVO

Tosta de tomate confitado y mozzarella  
Anchoa con queso de cabra y pimiento caramelizado  
Parfait de foie, higo y crujiente pan

### ENTRANTES

- Jamón Ibérico de Guijuelo / Queso añejo de oveja de Sardón (centro de mesa)
- Ensalada de codorniz escabechada con sus verduritas y frutos secos (centro de mesa)
- Risotto de Boletus y espárragos (individual)

### SEGUNDOS (a elegir)

- Bacalao a la plancha con crema de pimientos asados y puerro confitado
- Suquet de rape y mejillones
- Terrina de lechazo asada, reducción de su propio jugo y patata violeta
- Solomillo de vaca al Oporto, zanahoria glaseada y compota de manzana

### POSTRE (a elegir)

- Tarta de chocolate con sorbete de mandarina y crema de mascarpone
- Mousse de limón y teja de almendra
- Surtido de mango con helado de galleta María

### BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Vilano” crianza
- Blanco de Rueda verdejo
- Agua mineral
- Café y dulces navideños
- 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**



*¡Feliz Año Nuevo!*

**Menu para mesa completa. Minimo 4 personas.**

# MENÚ ESPECIAL DÍA DE REYES 2020

## APERITIVO

Rollito de cecina con mermelada de tomate  
Dado de patata relleno de txangurro  
Cucharita de Pulpo, geleé de pimentón y caviar de aceite de oliva

## ENTRANTES

- Jamón Ibérico de Guijuelo / Queso añejo de oveja de Sardón (centro de mesa)
- Ensalada de Pastrami, champiñón, encurtidos y vinagreta de manzana (centro de mesa)
- Risotto de Langostinos (individual)

## SEGUNDOS (a elegir)

- Bacalao a la plancha con crema de pimientos asados y puerro confitado
- Suquet de rape y mejillones
- Terrina de lechazo asada, reducción de su propio jugo y patata violeta
- Solomillo de vaca al Oporto, zanahoria glaseada y compota de manzana

## POSTRE (a elegir)

- Tarta de chocolate con sorbete de mandarina y crema de mascarpone
- Mousse de limón y teja de almendra
- Surtido de mango con helado de galleta María

## BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero "Vilano" crianza
- Blanco de Rueda verdejo
- Agua mineral
- Café y dulces navideños
- 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. Minimo 4 personas.*