



MENU ESPECIAL FIN DE AÑO 2018-2019

Entrantes (a compartir)

Jamón Ibérico "Extra" de Bellota de Guijuelo

Ostras de Arcade

Almejas de Carril

Micuit de Foie a L'armagnac

Primer Plato

Erizos de Mar Gratinados

Segundo Plato

Gran Mariscada Extra Hervida con bogavante

Selección de mariscos del Cantábrico de primera calidad

(Bogavante del País, Langostinos de Vinaroz, Gambas rojas de Huelva y Cigalas del Cantábrico)

Tercer Plato (a elegir)

Solomillo extra de ternera con foie y salsa de arándanos

o

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

o

Cabrito de Burgos asado con patata panadera

o

Paella Marinera con Langosta

o

Rape con cigalitas y almejas

o

Lubina Salvaje a la brasa de carbón natural

Postre

"Tronco Navideño de San Silvestre"

Bodega

Vino Blanco 100% Verdejo(D.O. Rueda),Vino Tinto Crianza(D.O. Rioja).

Cava Juvé i Camps Reserva Gran Família

Café con Repostería de Navidad. Agua, refresco o cerveza Licores de Manzana, Melocotón y Orujos caseros.(blanco, hierbas ,café)

Incluye Cotillón de la suerte y Baile DISCOTECA FM

Nota: las Ostras y las Almejas del primer plato pueden sustituirse por Pulpo a la gallega o Queso Manchego

Precio por persona: 99,00€ iva incluido