

# Menú Año Nuevo 01/01/2021



**65€**  
por persona  
IVA incluido

## Primeros Platos a Compartir

Ensalada de Cogollos de Tudela con Queso de Cabra y Gulas  
Jamón Ibérico "Extra" de Bellota de Guijuelo  
Pulpo a la Gallega con pimentón y cachelos  
Vieiras al gratén con virutas de Jamón de Bellota

## 2º Plato por Persona

Gran Mariscada Hervida  
Selección de Mariscos del Cantábrico de 1ª calidad  
(Langostinos de Vinaroz, Gambas Rojas de Huelva y cigalas del Cantábrico)

## 3er Plato a Elegir

Solomillo de Ternera Gallega al gusto  
(al roquefort, a la pimienta, o a la brasa de carbón vegetal. Con patata panadera y verduritas

o

Cochinillo Casero de Salamanca  
(asado al horno, en su propio jugo estilo castellano)

o

Cabrito de Burgos Asado  
(al horno con patata panadera)

o

Paella Marinera con Langosta

o

Suquet de Rape  
(con cigalitas, almejas y espárragos)

o

Lubina Salvaje al carbón natural

## Postre

Delicias Navideñas

## El Menú Incluye

Pan con tomate

\* Vino Blanco 100% Verdejo (D.O. Rueda), Vino tinto Crianza (D.O. Rioja)

Agua, cerveza o refresco

Cava Juvé i Camps Reserva de la Familia

Cafés con repostería de Navidad, licores de Manzana y Melocotón. Aguardientes

\* Blanco, de Hierbas y de Café. Degustación de Tarta de Santiago.