

Menú Especial Fin de Año 2020-2021



Primeros Platos a compartir

Degustación de OSTRAS de Arcade
Jamón Ibérico "Extra" de Bellota de Guijuelo
Pulpo a la Gallega con pimentón y cachelos
Vieiras al gratén con virutas de Jamón de Bellota

70 €
por persona
IVA incluido

Segundo Plato

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

Tercer 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

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 música para amenizar la cena y despedida del año