



MENU FIN DE AÑO 2021-2022

Aperitivo(a compartir)

Jamón Ibérico "Extra" de Bellota de Guijuelo

Ostras de Arcade

Almejas de carril

Micuit de Foie a L'Armagnac

1er Plato

Vieiras al gratén con parmesano y virutas de Jamón Ibérico

2º Plato (por persona)

Gran Mariscada Extra hervida con Bogavante

Selección de Mariscos de 1ª calidad

(Bogavante del país, Langostinos de Vinaroz, Gambas Rojas de Huelva y cigalas del Cantábrico)

3er Plato(a elegir)

Solomillo Extra de ternera con foie y salsa de arándanos

o

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

o

Cabrito de Burgos asado con patata panadera

o

Paella Marinera con Langosta

o

Suquet de Rape con cigalitas y almejas

o

Lubina Salvaje a la brasa de carbón natural

Postre

Tronco navideño de "San Silvestre"

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

Cerveza agua o refresco, Cava Brut Nature

Café con Repostería de Navidad

Licores de manzana y melocotón, aguardientes blanco, de hierbas, y de café

Degustación de tarta de Santiago

*Incluye Cotillón de la suerte y música para amenizar la cena y despedida del año

Precio por persona: **99,00€** iva incluido

NOTA: las ostras y las almejas del aperitivo pueden sustituirse por pulpo a la gallega o queso manchego

Restaurante La Barca del Salamanca.

Moll de gregal 13-17, 08005 Barcelona(Port Olimpic)

Tf 93.221.18.37 fax 93.221.26.80.info@labarcadelsalamanca.com