

Menú Año Nuevo 01/01/2023



75 €
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 cachelos y pimentón
Vieiras al gratén con virutas de Jamón de Bellota

2º Plato por Persona

Gran Mariscada Extra hervida
Selección de Mariscos 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)



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



Paella Marinera con Bogavante



Suquet de Rape
(con cigalitas, almejas y espárragos)



Lubina Salvaje al carbón natural

Postre

Sorbete de limón al mar de Cava

El Menú Incluye

Pan con tomate
Vino Blanco 100% Verdejo (D.O. Rueda), Vino tinto Crianza (D.O. Rioja)
Agua, cerveza o refresco
Café, licores de Manzana y Melocotón. Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café.
Degustación de Tarta de Santiago.