

Menú Especial Fin de Año 2022-2023



120 €
por persona
IVA incluido

Aperitivo a compartir

Jamón Ibérico "Extra" de Bellota de Guijuelo
Ostras de Arcade
Almejas de carril
Micuit de Foie a L'Armagnac

Primer Plato

Vieiras al gratén con parmesano y virutas de Jamón Ibérico

Segundo 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)

Tercer Plato a elegir

Solomillo Extra de ternera con foie y salsa de arándanos



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



Paella Marinera con Bogavante



Suquet de Rape con cigalitas y almejas



Lubina Salvaje a la brasa de carbón natural

Postre

Sorbete de limón al mar de cava

Bodega

Vino Blanco 100% Verdejo (D.O. Rueda), Vino tinto Crianza (D.O. Rioja)
Cerveza agua o refresco, Cava Brut Nature
Café, 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.

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