



MENU NAVIDAD 1



Aperitivo (Individual)

Crujiente de langostinos con espuma de salsa oriental

Entrantes (Para cada 4 personas)

Surtido de ibéricos: Jamón ibérico, Queso de oveja curado y Lomito ibérico de presa de bellota

Mezclum de lechugas con queso de cabra, frutos secos, membrillo, tomate cherry y vinagreta de mostaza y miel

Revuelto de puerros y cebolla confitada con morcilla de arroz, pimientos del piquillo, crema de vinagre balsámico de manzana y tostas

Segundo plato (Se elige en mesa)

Costilla de cerdo asada a fuego lento con nuestra salsa especial barbacoa - BBQ

Pluma de cerdo ibérico a la parrilla

Lomo de merluza al vapor con salsa de puerros

Lomo de bacalao al horno con pisto casero a los tres vinos

Guarnición: patatas parisinas confitadas en aceite de oliva y romero y verduras salteadas de temporada

Postre

Tarta de chocolate con almendras y nata montada

Bebidas

Vino tinto Rioja Dominio de Eguren, Rosado, Blanco, Cerveza, Refrescos, Agua y Café o Cava

COPA: 4.50 €/udad

BOTELLA: 50.00 €/bot.

Contacto: Loli // Antonio

Tf.: 639.30.54.14 // 650.39.67.92

PRECIO: 34,00 €

2018

IVA INCLUIDO

