



MENU NAVIDAD 3



Entrantes

(Para cada 4 personas)

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

Gambas frescas cocidas al vapor

Foie macerado en vino dulce y pimienta sishuan, confitura de frutos rojos y sus tostas

Gamba blanca frita con ensalada de pimientos morrones y alioli verde

Segundo plato

(Se elige en mesa)

Lubina a la espalda con aji-oli

Presa ibérica a la parrilla

Entrecot de ternera a la parrilla

Solomillo de ternera a la parrilla

Cochinillo asado

Paletilla de cordero asada

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

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bebidas

Vino tinto Rioja crianza Sierra Cantabria, Rosado de Navarra, Blanco Verdejo de Rueda, Cerveza, Refrescos, Agua, Café, Cava y 1 Copa

COPA: 4.50 €/udad

BOTELLA: 50.00 €/bot.

Contacto: Loli // Antonio

Tf.: 639.30.54.14 // 650.39.67.92

PRECIO: 50,00 €

2019

IVA INCLUIDO

