

NOCHEBUENA 2019

MENU

A compartir

Tabla de Embutidos Ibéricos con lascas de Queso Viejo

Langostinos (dos salsas)

Croquetas de cecina, Rabas de Calamar y Gambas Orly

Entrante

Crema de Cigalas

Plato principal

Carrilleras de Ibérico al vino tinto con patatas de sartén

ó

Bacalao con Piperrada

Postre

Tarta de Queso con helado de yogurt y frutas del bosque

Dulces Navideños

Café

Tinto Reserva D.O. Rioja – Blanco 100% verdejo D.O. Rueda

Cava Brut Nature – Sidra El Gaitero

50€

MENU NIÑOS

Mismos entrantes que el menú de adultos cambiando el plato principal por

Escalope de Solomillo con Patatas de sartén y pimientos asados

Agua ,Refrescos y Cava infantil

35€