

Fin de año 2021

CENA / BAILE

ENTRANTES

Jamón ibérico de Salamanca con D.O. cortado a cuchillo con queso manchego curado
Sashimi y crujiente de bacalao con pipes y carases
Sepia salteada con habitas, tomates secos y gambitas
Canelón de boletus y pato, bechamel trufada, escamas de parmesano y foie
Mariscada imperial al centro (buey de mar relleno, patas de cangrejo, cigalas, quisquillas frescas de la bahía, langostinos)
Sorbete de limón al cava

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Carrillera de ternera con patatas baby asadas, pimientos del piquillo y salsa al vino tinto
Lomo de rodaballo a la parrilla con verduras salteadas y almejas con salsa verde

POSTRE



Postre especial fin de año

BEBIDAS

Cerveza / refrescos / agua

BODEGA

Tinto: Azpilicueta ORIGEN D.O. Rioja crianza
Blanco: Lusco D.O. Albariño
Rosado: Ilagares Navarra
Café / Sidra / Cava brut nature

 **Dulces / cotillón / uvas de la suerte** 
2 consumiciones

SERVICIO DE CUIDADORA

Para la reserva hay que entregar 20€ por comensal, máximo el 23 de diciembre estará abonado la reserva al completo.
(Pago anticipado junto con la reserva 5% de dto.)

PRECIO
89€

NIÑOS HASTA
12 AÑOS
35€