



◆ Cena de fin de año

APERITIVOS

Steak tartar de ternera sobre cama de hojas tiernas con queso parmesano y vinagre de mostaza antigua.

Foie de pato sobre compota de manzana, con salsa de Pedro Ximenez y tostadas de pan de cristal

Timbal de pulpo a la brasa con puré de patatas y A.O.V.E. y aroma de cilantro

Mini saquito de queso de cabra con verduras salteadas y salsa de yogurt

ENTRANTES

Crema de carabineros con almejas salteadas al ajillo

Vieiras al horno rellenas gratinadas a la gallega

CORTANTE

Sorbete de fruta de la pasión

PRINCIPAL

Lomo de vaca bajo con guarnición de patatas y salsa castellana

POSTRE

Tronco de frutos rojos y queso sobre base de almendras

Uvas de la suerte y dulces navideños

BODEGA

Vino blanco Albariño Pazo de Señorans D.O. Rias Baixas, Tinto Palacios Remondo la Montesa

D.O. Rioja, Cava Freixenet reserva Real, Agua Mineral

BARRA LIBRE Y FIESTA COTILLÓN

PRECIO POR PERSONA:

190,00€

IVA Incluido