



MENU ESPECIAL
AÑO NUEVO Y 6 DE ENERO

Aperitivo en mesa

Tacita de caldo casero

Croqueta melosa de mejillón gallego

Primeros

Alubias verdinas con almejas

Ensalada de pato confitado y foie con vinagreta de pera asada

Arroz meloso de perdiz de campo y boletus

Segundos

Merluza asada sobre laminas de pulpo y caldo corto de bogavante

Lingote de lechón confitado con cremoso de manzana

Solomillo de vaca gallega a las brasas con su jugo y papa canaria

Postres

Panna cotta de chocolate blanco con mango y frutos rojos

Sorbete de piña colada

Frutas frescas de temporada

Bebida incluidas

Viña Pomal tinto (D.O Rioja)

Ilex blanco verdejo (D.O Tierras de Castilla)

Ilex rosado (D.O Tierras de Castilla)

Cerveza Mahou de barril

Refrescos

Tinto de verano

Agua Solan de Cabras

PRECIO : 45 Euros/persona (IVA incluido)

Incluye dos aperitivos en mesa, un primero, un segundo, un postre, un café o infusión y bebida sin limite de cantidad.

- Este Menú Especial solo estará disponible para mesas completas
- Es necesario encargarlo con al menos 48 horas de antelación al 1 de enero