

MENU ESPECIAL FIESTAS NAVIDEÑAS 2019

MENÚ SAN ESTEBAN (26 DIC) Y REYES (6 ENERO)

DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS PARA COMPARTIR

Platillo de Jamón ibérico al corte y queso curado
Cigalitas frescas salteadas con ajo y guindilla
Pate de foie con mermelada de frutas y piñones tostados
Ensalada de queso de cabra con vinagretade fresas y frutos secos
Langostinos frescos cocidos con salsa romesco
Calamar fresco salteado con picada de ajo perejil y cebolla crujiente

SEGUNDOS A ESCOGER

Paletilla de cordero rustida a la segoviana con patatas guisadas
Bacalao a la muselina de ajos con patatas panaderas y verduritas
Meloso de ternera cocinado en su jugo con salsa
suave de seps y vino tinto
Fideua de pescado y marisco con tinta de calamar y alioli

POSTRES A ELEGIR

Brownie de chocolate con nueces, Flan de huevo con nata
Sorbete de limón , Tarta al whisky o Cuajada con miel y nueces

BODEGA

Vino Blanco Vega Badenes (Verdejo), *Vino* Tinto Rioja Glorioso
Selección especial Cava Brut Nature Bastets, Cerveza, Refrescos
y Cafés



Precio por persona 39€



Reservas
627 58 30 36