

MENU 25 DE DICIEMBRE

60€

APERITIVO

TERRINA DE MICUIT, MANZANA Y QUESO.

VOLOVAN RELLENO DE PATO Y FRUTOS ROJOS

ENTRANTE

CREMA DE BOLETUS CON GAMBAS ALBARDADAS CON TOCINO IBERICO

PRIMERO

MERLUZA RELLENA DE FRUTOS DEL MAR Y SALSA DE CIGALAS.

SEGUNDO

COCHINILLO RUSTIDO CON PATATAS A LA VAINILLA CON SETAS.

POSTRE

CHEESECAKE DE CASTAÑAS CON HELADO DE TURRON

EL MENU SE BAJO RESERVA, SE SOLICITA SEÑAL DE 10€ POR PERSONA PARA LA CONFIRMACION DE LA RESERVA.
SE DEBEN INDICAR POR ADELANTADO LAS ALEGIAS E INTOLERANCIAS PARA LA ADAPTACION DEL MENU, EN EL
DIA NO SERA POSIBLE.

*TODO LO NO INDICADO EN EL MENU QUEDA DUERA DEL PRECIO INDICADO Y SE COBRARA APARTE.

*EL MENU INCLUYE: AGUA, VINO DE LA CASA Y CAFE (UNA BOTELLA POR CADA 2 PERSONAS)

*ELABORAMOS LOS PLATOS, TRABAJAMOS CON VARIOS ELERGENOS, EXISTE RIESGO DE CONTAMINACION
CRUZADA, POR FAVOR POR SU SEGURIDAD INDIQUE A SU CAMARERO SUS ALERIAS E INTOLERANCIAS.