

Menú Noche de Fin de Año



APERITIVO DE BIENVENIDA

Croqueta cremosa de jamón ibérico
Bombón de foie con compota de manzana
Vasito de caldo de escudella

ENTRANTE

Crema de cigalas con langostinos crujientes y verduritas
0
Canelones tradicionales gratinados con bechamel trufada y teja de parmesano
0
Erizos de mar gratinados
0
Ensalada de jamón de pato, vinagreta de ceps, trufa y queso parmesano crujiente

PRINCIPAL

Suprema de dorada con escarola y patata inglesa
0
Meloso de ternera (cocción 12h) con cremoso de patata trufada
0
Cordero al horno (cocción 12h) con patata panadera
0
Solomillo de ternera a la piedra (suplemento 8,80€. IVA incluido)

POSTRE

Serafino (fresas, galleta, crema y helado de nata)
0
Filiberto (yogur griego con helado de nata, frutos del bosque y krispies de fresa)
0
Piña colada

12 uvas de la suerte y Cotillón
Agua, cafés, té e infusiones

BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)
Vino tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Oriol Rossell Brut Nature

76,00€ PP. IVA INCLUIDO



Menú Infantil



ENTRANTE

Sopa con galets y albóndigas

o

Canelones tradicionales gratinados con queso

o

Macarrones gratinados de la abuela

PRINCIPAL

Cordero a la brasa con patatas fritas

o

*Filetes de lenguado a la plancha
con milhojas de patata al gratén y tomate al horno*

o

Escalopa de pollo con patatas fritas

POSTRE

Helados variados

*Agua mineral
Refrescos*

32,20€ PP. IVA INCLUIDO
(Menores de 12 años)



Menú vegetariano



PRIMER PLATO

Crema de calabaza con picatostes y espárragos

o

Ensalada de rúcula con pera, nueces, parmesano y pesto de albahaca

PLATO PRINCIPAL

Lasaña de verduras de temporada al gratén con pasas y piñones

o

Canelón de setas silvestres con pisto de verduras

POSTRE

Serafino (fresas, galleta, crema y helado de nata)

o

Filiberto

(yogur griego con helado de nata, frutos del bosque y krispies de fresa)

o

Piña colada

12 Uvas de la Suerte y Cotillón

Agua, cafés, té e infusiones

BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature



Menú sin gluten



PRIMER PLATO

Crema de calabaza con espárragos

o

Ensalada de rúcula con burrata al pesto y fresas

PLATO PRINCIPAL

*Cordero asado a baja temperatura
con patatas confitadas*

o

*Suprema de dorada vinagreta de cebollitas perla
y cremoso de patata y trufa*

PAN SIN GLUTEN

POSTRE

Cheesecake

12 Uvas de la Suerte y Cotillón

Agua, cafés, té e infusiones

BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

