MENÚ DE NAVIDAD - 2

APERITIVO

(1 plato cada 4 comensales)

MEJILLONES PLANCHA AL VINO ALBARIÑO, TALLARINAS DE HUELVA, PLATILLO DE JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA, PLATILLO DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON QUESO CURADO Y CONFITURA DE HIGOS,

CROQUETAS DE CIERVO CON BOLETUS DE TEMPORADA

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

CANELÓN DE CEPS DE TEMPORADA CON BECHAMEL DE TRUFA

BACALAO GRATINADO EN CAMA DE TOMATE NATURAL AL HORNO DE PIEDRA CON ALIOLI NEGRO

CONO DE CORDERO DESHUESADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE NUESTRO CHEF

POSTRE A ELEGIR

TARTA CASERA DE QUESO TRUFAS CON NATA SORBETE DE LIMÓN O MANDARINA CON MANGO

SURTIDO DE POLVORONES Y TURRONES

BODEGA(1 botella cada 4 comensales)

Vino blanco verdejo AMOR VERDE Vino tinto DO Ribera del Duero NACIONAL 122 Agua mineral, Café

PRECIO... 51.45€ (IVA incluido)