



MENÚ FIN DE AÑO

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

Jamón ibérico con pan de cristal y tomatada

Lomo ibérico con picos

Tostas de foie micuit con manzana caramelizada

Vieiras a la plancha con ajo perejil

PRIMER PLATO

Crema de calabaza y puerros con cigala a la plancha y sésamo negro

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo Wellington con salsa de trufa, patata gratén y verduras baby

Lomo de merluza asado con salsa olivada, patata panadera y verduras salteadas

Curry thai de tofu con raolas de verduras y arroz basmati

POSTRE

Variado de postres

BEBIDA

Agua, cerveza y refrescos

Cava: Parxet brut nature

Vino Tinto: Viña Pomal Selección 500 D.O. Rioja

Vino Blanco: Leiras. Albariño.

CAFÉ

Uvas de la suerte y cotillón

PRECIO CENA 100,00 € p.p.

PRECIO CENA + BARRA LIBRE HASTA LAS 3:00: 130,00€



MENU INFANTIL

ENTRANTES

Igual que adultos

PRINCIPAL A ELEGIR

Pizza margarita la fina con straciatella de burrata

Hamburguesa de ternera angus con patatas fritas

PRECIO NIÑOS 40,00€