

MENÚ N°2

ENTRANTES

~ *Timbal de pulpo con vinagreta de frutos secos*

~ *Vieiras rellenas de marisco*

~ *Crema de calabaza con crujiente de cecina*

Sorbete de melón

SEGUNDOS:

(a elegir)

CARNE

~ *Entrecot de vaca, a la brasa con brochetas de patatas y verduras a la brasa*

~ *Carrilleras al vino tinto con guarnición de patatas asadas*

PESCADO

~ *Corvina al horno con cremoso de patata y espárragos verdes*

~ *Rape a la brasa sobre cama de patata al tomillo*

POSTRES:

~ *Degustación de postres navideños*

**INCLUYE: PAN, BEBIDA (agua, copa de cerveza, botella vino/3pax))*

Vinos incluidos:(1/3pax)

- *Ribera tinto Batallador 10 meses*
- *Rioja tinto Azpilicueta Crianza*
 - *Toro tinto Arbocala*
- *Ribera rosado Heredad de Peñalosa*
- *Verdejo blanco Cuatro Rayas*

Condiciones:

El número mínimo para seleccionar un menú es de 6 personas, todo el grupo deberá elegir el mismo menú excepto en caso de alergias o intolerancias alimentarias

Para garantizar la reserva, solicitaremos una señal bancaria de 15€/ comensal

PRECIO 56 €

Bajo reserva, precio por persona

