

COMIDA DE AÑO NUEVO 2018

Platos Centrales

* * * *

Chips tropicales
Foie macerado con tostadas
Salmón marinado con aceite de hierbas
Virutas de jamón ibérico con pan con tomate
Croquetas caseras de pollo de corral
Calamares frescos a la romana
Mejillones a la marinera

* * * *

Paletilla de cordero lechal al estilo castellano con patatas panaderas

o

Suprema de merluza de pincho al cava

* * * *

Vino blanco “Mesta” Verdejo

Vino tinto Rioja “Montebuena” Tempranillo 100%

* * * *

Surtido de postre: Croquetas liquidas de chocolate y helado de vainilla importada de Madagascar

Copa de cava
Aguas minerales
Café moka

40€ (10% IVA no incluido)