



Menú Nochebuena Mínimo 2 personas

ENTRANTES // ALÉRGENOS

- 1 Ensalada de aguacate con gambas y vinagreta de pera y mostaza. (2,10,12)
- 2 Jamón Ibérico.
- 3 Fritura de pescado y marisco. (1, 2, 4, 13)
- 4 **A elegir:** Pulpo a la brasa con patatas y verduras. (13)

0

Gambas al ajillo. (2)

PLATOS PRINCIPALES (A Elegir)

- 1 Filete de lubina a la plancha con vinagreta de ajo, limón y azafrán. (4,7,9,12)
- 2 Rodaballo al horno con guarnición. (4)
- 3 Filete de Gallo de San Pedro frito con cebolla y pimientos. (1,4)
- 4 Lomo de salmón a la plancha, salsa curry verde. (1,4,6,9)
- 5 1/2 Bogavante a la plancha (300 grs). (2,3)
- 6 Langostinos salvajes del Mediterráneo a la plancha con guarnición (300 g.).(2,7)
- 7 Calamar a la plancha con guarnición. (7,12,13)
- 8 Solomillo de vaca a la brasa con guarnición. (3, 7)
- Salsas a elegir:** pimienta (1,4,9,12) u Oporto y Pedro Ximénez (12)
- 9 Entrecot de vaca a la brasa con guarnición. (3, 7)
- 10 Lechona confitada deshuesada con salsa de manzana. (1,12)
- 11 Cazuela de lomo de bacalao al horno con salsa marinera. (1,2,4,13)
- 12 Solomillo de cerdo Ibérico con salsa de frambuesa. (7,9,12)
- 13 Solomillo de ternera lechal con foie, salsa moscatel. (12)

Incluye:

Pan (1), Alioli (3), Olivas

Postre (3,7,8)

Bebidas:

Vinos Blancos: Castro Rei (D.O. Ribeiro) o Monsalve (Verdejo)

o Vino Tinto (Crianza Rioja) Y Agua

Precio Menú: 40€ (IVA incluido) por persona

CONSULTEN LOS ALÉRGENOS CON NUESTRO PERSONAL