



MENÚ DE NOCHEVIEJA

SALUDOS DE LA COCINA

Tartar de atún bluefin. (4,11)

Jamón de bellota.

Brocheta de pulpo y gambas. (2,13)

ENTRANTES

 Zamburiñas y cigalas a la plancha. (2,13)

SEGUNDOS A ELEGIR


 Rape en costra de patata, risotto de sepia en su tinta. (4,7,8)

o

 Solomillo de ternera lechal con foie, salsa moscatel. (1,4,6,12)

POSTRE

 Strudel de manzana, avellanas y almendras, salsa de vainilla. (1,3,7,8)

 Uvas de la suerte y cotillón

VINOS (a elegir)

Blanco: Castiñeira Albariño. D.O. Albariño.

Tinto: Pagos de Valcerracín. D.O. Ribera del Duero

Cava: Non Plus Ultra Codorniu Reserva

Aqua, Café.



Música en Vivo



*Consulten alérgenos con nuestro personal.

Precio por persona: 85€ (IVA incl.)

RESERVAS:

Aragón: 971 91 00 76