

MENU DE NAVIDAD

Entrantes (a elegir un entrante)

Tabla de cecina de vaca y queso curado de Zamora

Paté artesano de foie

Croquetas caseras variadas de jamón y de gambas pil pil (4 unidades por persona)

Tomate "picao" con ventresca

(A elegir un plato de la mar o de la tierra)

Plato individual de la mar

Bacalao Giraldo a la brasa Lubina a la espalda

Plato individual de la tierra

Presa Ibérica Solomillo de vaca Frisona

Postre y Café

Leche frita, o Pudin navideño de pan, o Tarta de queso.

Bebidas

(Copa de vino a elegir)

Vino Tinto Rioja Vivanco Crianza 2.020
Vino Tinto Roble Rivera del Duero Finca El Empecinado 2.012
Vino Blanco Finca El Empecinado Rueda – VERDEJO 2.023

1 Refresco o cerveza

Pan y agua

Precio 37,00 EUR (IVA incluido) por persona.