

Menú Navidad y San Esteban 2019

Entrante

Sopa de Galets con albondiguillas. (sin límite)

Primero

Surtido de embutidos Ibéricos y pan de cristal con tomate.
Pastel frío de pescado y marisco con salsa "Cocktail" al caviar.

Segundo

Rulo de cordero en su jugo de asado con especias y notas de coco.
Entrecot a la brasa con salsa de setas.
Confit de pato con salsa de orejones, pasas y ciruelas.
Lomo de bacalao frito con harina de garbanzos, verduritas y crema de ajos tiernos.

Postre

Tiramisú de la casa con crema de Amareto.
Sorbete de limón o mojito.
Crema de yogurt griego con frutos rojos y helado de vainilla.

Turrónes

Surtido de turrónes que se servirán con los cafés.

Bebidas

Vino blanco, vino tinto "Glárima" Somontano
Aguas minerales, refrescos.
Cava "Lácrima Baccus" Brut Nature Reserva.
Cafés y carrito de licores.

42€ i.v.a incl.