



6 de Enero de 2018

MENU DÍA DE REYES

Entrante

Crema de ceps aromatizada con trufa

En el centro de la mesa

Bogavante y langostinos sobre tartar de tomate, manzana y vinagreta de fruta de la Pasión

Medallón de foie a la plancha con alcachofas, verduritas salteadas y jamón

Plato Principal a elegir:

Arroz del Senyoret (mínimo dos personas)

Paella Valenciana con pollo, conejo y caracoles (mínimo dos personas)

Taco de merluza sobre "rosetjat" de fideo y sepia

Estofado de cordero con habitas y setas, acompañado de arroz basmati

Sorbete de limón al cava

Postre

Roscón de Reyes

Surtido Navideño * Cafés e Infusiones

Bodega

Aguas, Refrescos, Cervezas

Vino Blanco: Dilema Verdejo – D.O. Rueda

Vino Tinto: Finca del Marquesado (D.O. Rioja)

Cava al Brindis: Nodus

Precio por persona 40€

MENU INFANTIL

Jamón Ibérico y selección de quesos

Mini-buñuelos de bacalao

Paella de pollo deshuesado

Helado con mini gofre y sirope de chocolate

Agua y refrescos **Precio por niño 22€**

El MENÚ INFANTIL será servido para niños de hasta 12 años

