

MENU DEGUSTACION NAVIDEÑO N. 1

APERITIVO: RILLETE DE PATO Y CERDO ENVUELTO EN MOSTAZA DIJON

1ro : ENSALADA DE SALMON MARINADO CON VINAGRETA DE REMOLACHA

2do: RISOTTO DE RAGU DE CIERVO CON FRUTOS ROJOS

SEGUNDO A ELEGIR ENTRE

MERLUZA A LA CHALACA (REHOGADA CON CALDO DE MEJILLONES Y CEBOLLA)

O

PINTADA RELLENA DE PAN DE HIGOS CON QUINOA NEGRA EN CALDO DE COUS-COUS

POSTRE: STRUDEL DE MANZANA

INCLUYE: VINO BLANCO TINITA VERDEJO D.O RUEDA

VINO TINTO: PHYLOS TINTA DEL PAIS D.O RIBERA DEL DUERO

AGUA , CERVEZAS, REFRESCOS Y CAFÉ

NO INCLUYE COPAS

PRECIO 50.00€ POR PERSONA

NOTA: EL VINO Y LA CERVEZA SE SIRVE SOLO HASTA EL FINAL DE LA COMIDA