

MENU DEGUSTACION NAVIDEÑO N. 2

APERITIVO: MOUSSE DE SALMON

1ro.: ENSALADA DE JAMON DE PATO Y FOIE CON VINAGRETA DE VAINILLA

2do: AGNOLLOTI RELLENOS DE TRUFA Y QUESO PARMESANO CON CREMA DE COLIFLOR

SEGUNDO A ELEGIR ENTRE

PESCADO DE LONJA EN PAPILOTE CON MANTEQUILLA DE AJO NEGRO Y LOMBARDA

O

RABO DE TORO RELLENO CON CHAMPIÑONES Y VERDURAS DE TEMPORADA

POSTRE: TARTA DE CHOCOLATE CON CREMA FROSTY (NATA Y QUESO)

INCLUYE. VINO BLANCO TERRER BLANC, MUSCAT 100% D.O TARRAGONA

VINO TINTO: VESPRES GARNACHA 100% D.O MONTSANT

AGUA , CERVEZAS, REFRESCOS Y CAFÉ

NO INCLUYE COPAS

PRECIO 60,00€ POR PERSONA

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