

Menú *especial* San Roque

16 de agosto 2016

A centro de mesa

Jamón ibérico

Vieira rellena

Volován de boletus y foie

Ensalada de hojas tiernas con langostinos y vinagreta de cítricos

Individual a ELEGIR

Merluza rellena de marisco con su salsa Montblanc

O

Lechazo churro asado con su ensalada verde

O

Medallón de solomillo de ternera con su guarnición

Postre

Tarta de hojaldre con crema y yema tostada

BODEGA

Vino Blanco (D.O. Verdejo), Vino tinto (D.O. Rioja), agua mineral, café o infusiones y licor.

P.V.P: 45€ (IVA incluido)

Los platos con la opción "individual a elegir" deben ser cerrados 8 días antes del evento, con el nº de comensales y el horario de reserva.

El menú está cerrado a modificaciones, para preservar la calidad de nuestro y servicio en un día tan señalado.

¡Felices fiestas!