Restaurantes
DE HOSPEDERÍAS

MENÚ DE AÑO NUEVO 2021

APERITIVO

Crema de nécoras con tartar de langostinos y emulsión de ajos confitados

ENTRANTE

Ensalada de presa ibérica curada con vinagreta de mango

PESCADO

Rollito de salmón y encurtidos sobre crema de espinacas gratinado con mostaza

SORBETE

Sorbete de mango

CARNE

Solomillo ibérico lacado con miel sobre patatas estofadas con boletus

POSTRE

Risotto dulce con frutos rojos y helado de manzana

Dulces navideños

BODEGA

Agua, vino blanco, vino tinto y café

Precio del menú por persona: 35 € IVA incluido

ALÉRGENOS / ALLERGENS

APIO	SÉSAMO	CACAHUETE	FRUTOS SECOS	ALTRAMUZ	SOJA	GLUTEN	HUEVOS	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	LÁCTEOS	MOSTAZA	SULFITOS
CELERY	SESAME	PEANUTS	NUTS	LUPINS	SOY	GLUTEN	EGGS	FISH	MOLLUSKS	CRUSTACEANS	MILK	MUSTARD	SULPHITES