






MENÚ DE REYES 2022

ENTRANTE

  Ensalada de lombarda marinada con langostinos confitados

PESCADO

     Bacalao gratinado sobre crema de espinacas con queso y aceite de jamón ibérico

SORBETE

   Sorbete de limón

CARNE

Presas ibéricas a baja temperatura sobre patatas al pimentón de La Vera

POSTRE

     Roscón de Reyes

BODEGA

Agua, vino blanco, vino tinto y café

Precio del menú por persona: 30 € IVA incluido

ALÉRGICOS / ALLERGENS

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