



MENÚ INFANTIL NOCHEVIEJA
50 €/PERSONA

PRIMER PLATO (A ELEGIR):

Espaguetis con salsa Boloñesa

Croquetas de Jamón Ibérico

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR):

Medallones de Solomillo de Ternera Gallega a la Parrilla con
Guarnición de Patatas Fritas

Varitas de Merluza del Norte a la Romana con Guarnición de Patatas Fritas

EL POSTRE MÁS GOLOSO:

Milhojas de Chocolate

UVAS DE LA SUERTE

Agua mineral o con gas, zumos o refrescos.





MENÚ DEGUSTACIÓN NOCHEVIEJA
90 €/PERSONA

COMPARTIENDO MOMENTOS:

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo
Croquetas de Centollo Gallego

VAYAMOS AL MARISCO...:

Zamburiñas Gallegas a la Parrilla
Gambones al Ajillo
Langostinos cocidos con Salsa Tártara

DEL MAR:

Canelones de Rape y Gambas con
Salsa de Carabineros

DE LA TIERRA:

Medallón de Solomillo de Vaca (madurado 60 días)
con Salsa de Cava y Setas

UN POSTRE MUY GOLOSO:

Tarta Trufón de Chocolate

UVAS DE LA SUERTE Y COPA D.O. CAVA

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Viña Gormaz, Vino Blanco D.O. Rueda Doña Beatriz,
agua mineral o con gas, cervezas de barril o refrescos.

