



MENÚ NAVIDAD 2018

APERITIVO:

PICA PICA/STARTERS:

Salmón ahumado, ensalada de pulpo,
langostinos al vapor, soude' marisco.

PRIMEROS PLATOS (ELECCIÓN)
/ FIRST COURSES

- *Ravioli rellenos de pescado con tomates y camarones
- *Paella con bogavante y marisco

SEGUNDOS PLATOS (ELECCIÓN)
/MAIN COURSES

- *Escalope de ternera al prosecco y setas porcini
- *Parrillada de pescado (calamar, camarón,
dorada o lubina y mejillones)

COMPLEMENTOS Y GUARNICIONES

Ensalada y patata al horno
POSTRES (ELECCIÓN)

- *Tiramisu'
- *Pastel de chocolate
- *Mouse de limón

1 BOTELLA DE VINO PARA 2 PERSONAS
FOCACCIA
CAFÉ
CHUPITO DE FRUTA

€ 60,00 IVA INCLUIDA
(PRECIO POR PERSONA)



MENÚ FIN DE AÑO 2018

ENTRANTES/APPETIZERS

- Salmón ahumado, cocktail de camarones, ostras, jamón ibérico.

PRIMEROS PLATOS (ELECCIÓN) / FIRST COURSES

*Linguine con langosta

*Arroz de champagne/Risotto whit cream of champagne.

*Sorbete de limón/ Lemon Sorbet.

SEGUNDOS PLATOS (ELECCIÓN) /MAIN COURSES

*Cordero con patatas al Horno

*Parrillada de pescado (calamar, dorada, mejillones, cigalas , gambas) y ensalada

POSTRES (ELECCIÓN)

*Tiramisu'

*Pastel de chocolate

*Mouse de limón

*Pana Cota

1 BOTELLA DE VINO PARA 2 PERSONAS
(ROCA BRAVA)

O UN REFRESCO + café

PROSECCO A LA MEDIANOCHE

€ 85,00 IVA INCLUIDA
(PRECIO POR PERSONA)

BAR

CAFFÈ € 2,00

CAPPUCCINO € 3,00

DIGESTIVI € 5,00