

*Diaño
Burlón*



Menú Nochebuena

Entrantes

CREMA DE BOGAVANTE
CROQUETAS DE PULPO A LA GALLEGA
CARPACCIO DE VACA ANGUS CON RUCULA Y LASCAS DE PARMESANO

Primer Plato

CALDERA DE RAPE CON MARISCO

SORBETE DE MOJITO

Plato Principal

TRONCO DE BACALAO AL GUSTO MINERO CON PATATAS GRATEN
ó

SOLOMILLO DE TERNERA A LA MANZANA CON REDUCCIÓN
DE SIDRA Y VINAGRE DE MODENA

Postre

TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE LECHE MERENGADA
DULCES NAVIDEÑOS

Bodega

TINTO RIOJA: MARQUES DE ALTILLO
ROSADO NAVARRO: TORRECILLA
BLANCO RUEDA VERDEJO: EL HOMBRE PEZ
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA
CAVA Ó SIDRA ACHAMPANADA

RESERVAS AL
601 507 191
O EN EL RESTAURANTE

PLAZAS LIMITADAS

60€