

Fin de Año 2024

MENU

31/12/2024

APERITIVO

Praliné de foie con crocante de pipa

ENTRANTE

Crema de guisantes a la menta con
croutons de parmesano

PRIMER PLATO

Lubina dos cocciones en salsa de lima y eneldo,
verduras horneadas y patatas
vaporizadas al romero

SEGUNDO PLATO

Tournedó de ternera en salsa bearnesa
y timbal de verduritas asadas

POSTRE

Redondo de queso con corazón de frambuesa
y mango en base de crema cítrica

Uvas de la suerte

BODEGA

Vino Blanco: Marqués de Cáceres D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto: Marqués de Cáceres D.O. Ca Rioja Crianza

Cava Perelada Blue Festival D.O.

**Disponemos de carta de alérgenos, consulte con el personal*