

MENU DEL DIA DE NAVIDAD

ADULTOS

En centro mesa

* VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO CON QUESO VIEJO DE OVEJA Y YESCAS DE PAN Y TOMATE.

*TOSTA DE ESCARIBADA CON LAMAS DE BACALAO CONFITADO Y REDUCCION DE PESTO.

*TIMBAL DE VERDURAS EN TEMPURA CON CONFITURA DE TOMATE.

Primer plato

*SOPA DE COCIDO DE NAVIDAD CON FIDEOS DE CABELLO DE ÁNGEL.

Plato principal

(PREVIA RESERVA)

*COCIDO TÍPICO DE NAVIDAD.

O

*ARROZ DEL SEÑORET.

Postre

*COCA CASERA DE ALMENDRA CON CITRICOS Y CHOCOLATE CALIENTE.

*SURTIDO DE TURRONES Y CAVA.

Bodega

*VINO BLANCO VIÑA MAYOR (RUEDA)

*VINO TINTO VIÑA MAYOR (RIBERA).

*AGUA, REFRESCOS Y CERVEZA.

*CAFÉ O INFUSIÓN.

PRECIO: 35,00€

NIÑOS

Primer plato

*ENTREMESES FRÍOS Y CALIENTES "PEÑA CAÑADA"

Plato principal

*PAELLA VALENCIANA.

O

*ESCALOPE DE AVE CON PATATAS.

Postre

*BROWNIE CON CHOCOLATE Y HELADO.

*SURTIDO DE TURRONES.

Bebidas

*REFRESCOS, AGUA Y ZUMOS.

PRECIO: 18,00€