

MENÚ

Reyes Magos

En centro mesa

- CUCHARITA DE PISTO CON VENTRESCA DE BONITO.

Plato principal

- PAELLA VALENCIANA CON VERDURAS FRESCAS.
- ENSALADA GOURMET TEMPLADA DE GULAS Y GAMBAS CON CRUJIENTE DE PUERRO.
- CREMA FINA DE BERENJENA CON DADOS DE QUESO FRESCO EN TEMPURA Y ARENA DE JABUGO.

Segundos platos

- LOMOS DE SALMÓN CON SALSA TERIYAKI Y WOOK DE VERDURAS.
- MILHOJAS DE SOLOMILLO CON SETAS SILVESTRES.
- CODILLO ASADO CON SALSA DE CERVEZA Y CASTAÑAS.

Postres

- ROSCÓN DE REYES.
- SURTIDO DE TURRONES Y CAVA.

Bodega

- VINO BLANCO VIÑA MAYOR (RUEDA).
- VINO TINTO GLORIOSO (RIOJA).
- AGUA, REFRESCOS Y CERVEZA.

- CAFÉ O INFUSIONES.

PRECIO: 25,00€



Restaurante

PEÑACAÑADA CLUB DE CAMPO



MENÚ

Reyes Magos

infantil

Primer plato

-ENTREMESES FRÍOS Y CALIENTES "PEÑACAÑADA" .

Plato principal

- PAELLA VALENCIANA.

o

- ESCALOPE DE AVE CON PATATAS.

Postres

- POSTRE DE LA CASA O HELADO.

- SURTIDO DE TURRONES.

Bebida

- REFRESOS, AGUA Y ZUMOS.

PRECIO: 16,00€



Restaurante

PEÑACAÑADA CLUB DE CAMPO

