

MENÚ NAVIDAD

En Centro Mesa

- VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO CON QUESO VIEJO DE OVEJA Y YESCAS DE PAN CON TOMATE.
- TOSTA DE ESCALIBADA CON LAMAS DE BACALAO CONFITADO Y REDUCCIÓN DE PESO.
- TIMBAL DE VERDURAS EN TEMPURA CON CONFITURA DE TOMATE.

Primer Plato

- SOPA DE COCIDO DE NAVIDAD CON FIDEOS DE CASTELLÓN Y ÁNGEL

Plato Principal (PRESELECCIÓN)

- COCIDO TÍPICO DE NAVIDAD.

ARROZ DEL MONJÓ

- COCA CASERA DE ALMENDRA CON CÍTRICOS Y CHOCOLATE CALIENTE.

- SURTIDO DE TURRONES Y CAVA.

Bodega

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

Precio: 35,00€



MENÚ

NAVIDAD

infantil

Primer Plato

- ENTREMESES FRÍOS Y CALIENTES "PEÑAL" Y "DA"

Plato Principal

- PELL VALENCIA O
- ESCALOP DE AVE CON PATATAS.

Postre

- BROWNIE CON CHOCOLATE Y HELADO.
- SURTIDO DE TURRONES.

Bebidas

- REFRESCOS, AGUA Y ZUMOS.

Precio: 18,00€

