

MENU DE L DIA DE LOS REYES MAGOS

ADULTOS

En Centro Mesa

*TEMPURA DE QUESO FRESCO CON FRUTOS ROJOS
Y CRUJIENTE DE MAIZ

Plato Principal

*PAELLA VALENCIANA CON VERDURAS FRESCAS.

*ENSALADA GOURMET TEMPLADA DE SETAS, HABITAS CONFITADAS Y
CRUJIENTE DE JAMON.

*CREMA FINA DE ALCACHOFAS CON RAVIOLI DE
Y QUESO DE CABRA.

Segundos Platos

*SUPREMAS DE CORVINA FRESCA CON WOOK DE VERDURAS.

*PALETILLA DE CORDERO A LAS FINAS HIERBAS.

*SOLOMILLO IBERICO BRASEADO CON SALSA DE BOLETUS.

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€

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

*REFRESOS, AGUA Y ZUMOS.

PRECIO: 16,00 €

