MENÚ FIN DE AÑO

APERITIVOS INDIVIDUAIES

Zamburiña con pilpil de agua de mar Cigala en tempura con ajoblanco de piñones Tartaleta de foie, higos y frutos rojos Telmont Champagne Brut

ENTRANTE

Salpicón Acevichado de bogavante D.O. Rías Baixas leiras albariño sobre lías

PESCADO

Rape, verduras y marinera D.O. Costers Del Segre. La pleta chardonnay

CARNE

Solomillo ternera gallega, crema de boletus y patata puerro D.O. Ribera del Duero. Legaris Reserva

POSTRE

Cheesecake frutos rojos Telmont Champagne Rosado

COTILÓN

Uvas de la suerte Chocolate con churros 1 hora de barra libre incluida

250 €

Un lugar para celebrarlo todo.



