

MENÚ ESPECIAL NOCHEVIEJA

4 ENTRANTES PARA COMPARTIR CADA DOS PERSONAS

Surtido de ibéricos y queso curado.

Surtido de salazones con mojama, hueva, bonito y almendritas.

4 calamares y 4 croquetas de jamón ibérico.

6 gambas rojas a la plancha.

o—o—o—o—o

PRIMER PLATO INDIVIDUAL MARISCADA COCIDA

½ langosta cocida, cigalas, gambas blancas, langostinos y quisquillas.

o—o—o—o—o

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL (TODOS CON GUARNICIÓN), A ELEGIR ENTRE

Paletilla de cordero al horno.

Solomillo o chuletón sin hueso de ternera a la plancha.

Dorada o lubina a la bilbaina (1 pieza).

BEBIDA

Botella de vino tinto de Rioja crianza (para cada 2 personas)

Botella de vino rosado de Navarra (para cada 2 personas)

Botella de vino blanco de Rueda verdejo (para cada 2 personas)

Jarra de cerveza o sangría (para cada 2 personas)

Bebida individual a elegir entre refresco o agua mineral

POSTRE

Tarta con helado, nata y caramelo.

Dulces navideños

Café

Chupito

Uvas de la suerte

Cava o sidra cada dos personas

Bolsa de cotillón

Precio por persona: 60€

COPAS 6 €

FIESTA CELEBRACIÓN DE ENTRADA DE AÑO NUEVO HASTA LAS 2:00