

MENÚ ARROPE – COTILLÓN FIN DE AÑO 2018

ENTRANTES

MICUIT DE FOIE CON CHUTNEY DE ALBARICOQUE
CECINA DE VACA CURADA CON LEÑA DE ROBLE, ALIOLI DE MORTERO Y
TRIGUEROS SALTEADOS
SALMÓN MARINADO (12 HORAS) SOBRE GUACAMOLE RIOJANO (LIGERAMENTE PICANTE)

LA VERDURA DE NAVIDAD

CARDO DE LA RIBERA EN SALSA DE TURRÓN Y JAMÓN

EL MARISCO

SALTEADO DE GAMBAS Y TRIGUEROS SOBRE HUMMUS DE PIQUILLO

CARNE

CONFIT DE PATO CON SALSA DE HIGOS AL OPORTO

POSTRE

POSTRES DE NAVIDAD

VINOS

Media botella por persona, a elegir entre:

Tinto Reserva

Cava

90€ (IVA incluido) / por persona

Cotillón Incluye otra botella de Cava, uvas de la suerte, bolsa de cotillón y animación musical hasta las 03:00 h

- Por razones de mercado cualquier plato podrá ser modificado sin aviso previo