

Menus de Navidad 2019

Menu nº 1

Entrantes al centro:

Jamon serrano

Ensalada mixta

Primer plato a elegir:

Judias verdes con jamon

Sopa de pescado

Reogado de pasta con verduras

Segundo plato a elegir:

Secreto de cerdo a la parrilla

Codillo de cerdo al horno

Atun a la vizcaina

Postre a elegir:

Natillas caseras

Tarta contessa

19,00

Menu nº 2

Entrantes al centro:

Lomo de orza con asadillo

Canapes de anchoas

Primer plato a elegir:

Berenjenas rellenas de carne

Crema de marisco

Alcachofas con jamon

Segundo plato a elegir:

Codillo de cerdo al horno

Dorada a la bilbaina

Pez espada a la plancha

Postre a elegir:

Tarta al whisky

Café irlandés

20,00

Menu nº 3

Entrantes al centro:

Canapes de salmon ahumado

Ensalada "cesar"

Primer plato a elegir:

Esparragos blancos con salmon

Arroz a la marinera

Alcachofas con bacon

Segundo plato a elegir:

Pierna de cordero al horno

Solomillo de cerdo al roquefort

Merluza a la vasca

Postre a elegir:

Crema de chocolate y nata

Pudin al caramelo

22,00



Menus de Navidad 2019

Menu nº 4

Entrantes al centro:

Pulpo a la gallega
Langostinos con gulas

Primer plato a elegir:

Coctail de marisco
Pimientos de piquillo rellenos

Verduras a la plancha

Segundo plato a elegir:

Chuletillas de cordero
Entrecot de ternera
Bacalao gratinado

Postre a elegir:

Tarta de queso casera
Nueces con nata

28,00

Menu nº 5

Entrantes al centro cada 4:

Canapes de anchoas
Jamon serrano

Langostinos al ajillo

Pollo empanado

Calamares fritos

Champiñon a la plancha

Embutido a la parrilla

Salpicon de pulpo

Postre a elegir:

Tarta de queso casera
Panacota de café

25,00

Menu nº 6

Entrantes al centro cada 4:

Lomo de orza

Jamon iberico

Pulpo a la gallega

Langostinos con gulas

Canapes de salmon ahumado

Chipirones a la plancha

Ensalada "cesar"

Solomillo de cerdo al foie

Postre a elegir:

Piña natural
Tiramisu casero

28,00

