

ENTRANTES

Jamón ibérico de Guijuelo al corte
Queso zamorano curado
Tomate Raf con anchoas 00
Alcachofas en tempura con foie
Mariscada cocida de Huelva
(Langostino tigre – Cigala - Patas de centollo - Bocas)
Gambas rojas a la plancha
Sorbete de limón al Cava

PLATO INDIVIDUAL (a elegir)

Carne:

Paletilla de cabrito a la murciana
Solomillo de ternera nacional

Pescado:

Atún de ijada
Bacalao al Pil Pil

POSTRE

Tarta de chocolate y helado de turrón

CAFÉ/TÉ

COTILLÓN CON UVAS Y CHAMPÁN

(Botella cada 4 personas)

Bodega:

Refrescos / Agua/ Cerveza
Vino Tinto Áureo Bodega Avelino Vegas
Vino Blanco Albariño Paco & Lola

Precio del menú: 100€ / persona

FELIZ
Año Nuevo
2024