



MENÚ FIN DE AÑO 2018

Aperitivo de bienvenida:

Lascas de Parmigiano Reggiano
Buñuelos cremosos de Bacalao & Romesco
Brocheta de Txistorra Artesana frita (*Guipuzkoa*)
Pan de Coca con Tomate y AOVE

Primeros platos a compartir:

Tosta de Sardina ahumada con crema de Queso fresco, Albahaca & Tomate semiseco
Patê de Perdiz hecho en casa al Pedro Ximénez & confitura de Ciruelas
Croquetas de Pularda con Trufa negra & Chips de Yuca
Yema de Huevo de corral con Piquillos confitados al horno de leña & Patata a mortero

Segundos platos a elegir:

Lomo de Bacalao gratinado a la Musselina con Verduritas & Tomates confitados
ó
Canelón crujiente relleno de Cola de Toro deshuesada con Boletus & Trufa

Postres a elegir:

Coulant de Chocolate con Crema de Vainilla Chantilly & Sorbete de Mango
ó
Profiteroles rellenos de Nata con Chocolate caliente

Turrónes artesanos, Uvas & Cotillón de la Suerte, Cafés e Infusiones

Bebidas & Bodega:

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas
Tinto Crianza D.O. Ribera de Duero
Tinto Crianza D.O. Rioja
Blanco 100 % Verdejo, D.O. Rueda

Precio Menú: 54,00 €/persona (IVA incluido)
Copas & Combinados: 8€ (Brasería La Quinta)

*** Felices Fiestas y Prospero Año Nuevo ***