



MENÚS CELEBRACIONES ...3 COMUNIONES Y BAUTIZOS 2017

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO / CROQUETAS SEMILÍQUIDAS DE CECINA Y MANZANA
TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y ALGA WAKAME CON VIEIRA EN COSTRA
GAMBÓN FLAMBEADO AL HORNO CON AJO Y PEREJIL
LASAÑA DE MARISCOS Y MOLUSCOS CON CREMA DE NÉCORAS (INDIV)

A ESCOGER ENTRE PESCADO O CARNE

MERLUZA DEL CANTÁBRICO A BAJA TEMPERATURA SOBRE VERDURITAS

O

CARRÉ DE LECHAZO AL HORNO CON PATATAS PROVENZAL

POSTRE

SEMIFRÍO DE MANGO
SOBRE SALSA DE NARANJA SANGUINA Y FRUTOS ROJOS

EL MENÚ INCLUYE

VINO JOVEN TINTO Y BLANCO
AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES
Y LICORES CASEROS

PVP: 50 € IVA INCL

* Consultar otras opciones en Mariscos.

* Consultar otras opciones en Vinos