



MENÚS CELEBRACIONES ...4 COMUNIONES Y BAUTIZOS 2017

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO / TERRINA DE FOIE DE ELABORACIÓN PROPIA
CON CAVIAR DE OPORTO

ENSALADA DE AHUMADOS Y BOGAVANTE
CON VINAGRETA DE POMELO Y MANGO

ARROZ MARINERO

VIEIRA GRATINADA (INDIV)

A ESCOGER ENTRE PESCADO O CARNE

BROCHETA DE RAPE EN PANKO ESPECIADO, GAMBÓN Y VERDURAS
CON SALSA DE ANDARICAS

O

PALETILLA DE LECHAL AL HORNO
CON TOSTADILLO DE PIÑONES

POSTRE

DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL DE REPOSTERÍA

EL MENÚ INCLUYE

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

PVP: 55 € IVA INCL

* Consultar otras opciones en Mariscos.

* Consultar otras opciones en Vinos