

MENU DICIEMBRE DICIEMBRE 2024**CONCERTADO
CANTIDAD****PRIMER PLATO**

PAELLA DE MARISCO	
RISOTTO DE GAMBAS Y PORTOBELLO CON QUESO PARMESANO	
ENSALADA DE ESCAROLA CON COCTEL DE LANGOSTINOS	
NAVAJAS GALLEGAS A LA PLANCHA	
CREMA DE MARISCO CON CRUJIENTE DE GAMBONES	
PLATO DE FOIE CON CAMA DE PIÑA Y TOSTADAS DE PAN DE PASAS	
LASAÑA DE BERENJENA Y ATUN CON FINA BECHAMEL	

SEGUNDO PLATO**CANTIDAD**

ENTRECOT DE TERNERA CON PIM. PIQUILLO Y PATATAS FRITAS	
SOLOMILLO IBÉRICO AL HORNO CON COMINO, LAUREL Y PURÉ DE PATATA A LA PIMENTA	
DELICIAS DE PATO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON PURÉ DE MANZANA Y FRUTOS ROJOS	
PATA DE PULPO A LA BRASA CON PIM. DEL PADRÓN Y PATATAS PANADERAS	
AJOARRIERO A LA NAVARRA CON GAMBONES	
LOMO DE RODABALLO AL HORNO CON SU GUARNICIÓN	

POSTRE**CANTIDAD**

TRAMPANTOJO CON SUSHI DE TRUFA Y PISTACHO Y NIGIRIS DE CHOCOLATE BLANCO	
HELADO DE TURRÓN CON TEJA DE TOLOSA Y CHOCOLATE CALIENTE	
SORBETE DE PIÑA	
TARTA DE QUESO AL HORNO	
COULAN DE CHOCOLATE CON FRESAS	
GIN TONIC (7 VUELTAS) CREACIÓN DE "LUIS GONZALEZ SAN MARTIN" PINK O BLACK	

INCLUYE MEDIA BOTELLA DE VINO POR PAX (CRIANZA-ROSADO O CHARDONAY) Y AGUA MINERAL**PRECIO MENU 43, 50 € I.V.A. INCLUIDO**