



Cena Fin de Año. (Menú Adulto).

Lunes, 31 de Diciembre de 2018

Aperitivos

Tabla de quesos canarios con nueces miel y encurtidos.



Primeros

Crema suave de calabaza con almejas, jamón serrano y aceite de albahaca.



Timbal gratinado de verduras con vieiras, con aroma de queso herreño.



Segundos

Merluza en salsa de azafrán acompañado de papitas torneadas.



Sorbete de maracuyá.

Codorniz rellena de frutas y foie con reducción de frutos rojos acompañado de graten de papas y bolitas de gofio guisadas.



Postre

Tarta de turrón de jijona con crumble de galletas.



Bebidas

Vinos Solecito Rioja, Ribera del Duero conde de Iznar, Solecito rueda blanco, Cerveza, Refrescos, Cava, Agua y Café/infusiones. Uvas de la suerte y Cotillón.

Precio: 60,00 Euros

Precio No Socio: 75,00 Euros

Tienen a su disposición la hoja de reclamación/sugerencias para cualquier incidencia con el servicio de restauración

