

**MENU DE NAVIDAD , SAN ESTEBAN**

**DIAS 25 – 26 DE DICIEMBRE 2016**

**ENTRANTES PARA COMPARTIR EN MESA**

**PRIMER PLATO A ELEGIR**

PASTEL DE MERLUZA Y GAMBAS CON REDUCCIÓN DE CREMA DE LANGOSTA

SOPA DE GALETS CON PELOTA

MILL HOJA RELLENA DE BRANDADA DE BACALAO CON FONDO DE SALSA DE PIMIENTO DEL PIQUILLO

CANELONES DE CARNES HECHOS EN CASA GRATINADOS CON BECHAMEL

**SEGUNDO PLATO A ELEGIR**

PIERNA DE CORDERO RELLENA CON REDUCCION DE OPORTO Y ACOMPAÑADO DE CUSCUS

ENTRECOT DE TERNERA AL GUSTO CON PATATAS FINAS, PIMIENTOS DEL PADRÓN Y ALCACHOFAS

FILETE DE MERO A LA VIZCAINA CON FONDO DE PATATAS PANADERAS

ARROZ CALDOSO DE MARISCO ( MINÍMO 2 PERSONAS )

**POSTRE A ELEGIR ACOMPAÑADO DE COPA DE CAVA**

SORBETE DE LIMA LIMÓN

PUDIG DE TURRON CON PASAS

MOUSSE DE CHOCOLATE

DADOS DE PIÑA CON HELADO DE COCO

**BODEGA**

SINTIAL BLANCO ( D.O. RUEDA )

O

SINTIAL TINTO ( D.O. RIBERA DEL DUERO )

AGUAS MINERALES

CAFÉ Y CHUPITO

**PRECIO POR PERSONA : 39,50 € I.V.A. INCLUIDO**