



MENÚ FIN DE AÑO

APERITIVOS INDIVIDUALES

Jamón ibérico y queso curado
Gambas blancas de Huelva y langostinos

PRIMER PLATO

Corvina rellena gratinada sobre parmentier de patata

SORBETE DE PIÑA COLADA

SEGUNDO PLATO

Tournedó rossini con reducción de Oporto

POSTRE

Tarta árabe con frambuesas
Uvas de la suerte
Cava y dulces navideños

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, vino tinto crianza Ramón Bilbao, vino blanco melior Matarromera
y agua mineral

PRECIO POR PERSONA: 95,00 € IVA INCLUIDO