

MENÚ DÍA DE REYES

6 de enero de 2026

ENTRANTES

Delicias cremosas de pulpo.
Pastel de bonito del norte con mayonesa al azafrán.
Pimientos del piquillo rellenos de carrillera en salsa española.

SORBEJE DE GIN TONIC

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Entrecot de vaca madurada con patatas panaderas y verduritas.

Lomo de bacalao al ajo tostado con gambas.

POSTRE

Roscón de reyes.

Pan, agua, vino blanco verdejo, vino tinto ribera joven, vino rosado, café, cava y dulces navideños.

35€
pax

Restaurante la foguera.

C/Carraca. 12

Reservas:

983095038

<https://la-foguera.eatbu.com>

