

FIN DE AÑO 2024

Entrantes del Valle de los Pedroches

Panaché de embutidos Ibéricos de bellota
y queso puro de oveja curado

Aperitivos

Mojama de atún con almendras

Caramelos de bogavante y salmón

Piruleta de langostino y vieira

Saquito de verduras y queso de cabra

Primer plato

Creps relleno de rape, langostino tigre
y bechamel de Nécoras

Segundo plato

Centro de solomillo de vaca con medallón de foie a la parrilla
patata gratinadas y salsa de frutos rojos

Postre

Capricho pannacotta y turrón

Bodega

Aguas minerales, refrescos

Fino D.O. Montilla – Moriles “Pérez-Barquero”

Cerveza “Águila dorada” especial grifo/ “Heineken” sin

Vino blanco uva verdejo “Finca la Cañada”

Vino tinto D.O. Rioja Crianza “Montequinto”

Vino tinto D.O. Ribera del Duero “Castillo de Aza”

Café e infusiones

Cava Codorniu Brut Nature 1551

Uvas de la suerte

Precio por persona: 100 € Iva incluido