

MENU DE NAVIDAD, 25 DE DICIEMBRE DE 2014

1º Plato

Volován de verduras en salsa de calabacín y bacón
Crema de puerro al Roquefort
Pimientos rellenos de gambas con bechamel
Cocktail de gambas

2º Plato

Pavo relleno a la salsa de Oporto
Salmón en salsa de eneldo
Filet Mignon

Postre

Tiramisú de fresa
Strudel de manzana
Brownie de chocolate
Helado de la casa

Incluye 1/2 botella de vino de la casa

* * * * *

MENU DE NOCHE VIEJA, 31 DE DICIEMBRE DE 2014

1º Plato

Vieiras gratinadas
Crema de Brócoli y crotones de ajo
Plato de Ibéricos
Espárragos con jamón y dos salsas

2º Plato

Rack de Cordero
Brochetas de marisco en salsa de Whisky
Cochinillo al estilo Segoviano
Solomillo "Rossini"

Postre

Tiramisú
Mousse de plátano
Surtido de quesos
Helado de la casa

Incluye 1/2 botella de vino de la casa, bolsa de cotillón, copa de champán y uvas de la suerte

MENU CHRISTMAS DAY, 25 DE DICIEMBRE DE 2014

Starters

Vegetables "Volován" in zucchini and beacon sauce
Leek and Roquefort cream
Stuffed red peppers with prawns and béchamel
Prawn Cocktail

Main Course

Stuffed duck in Port sauce
Salmon in dill sauce
Fillet Mignon

Desserts

Strawberry Tiramisu
Apple Strudel
Chocolate Brownie
Ice Cream of the House

1/2 bottle of house wine included

* * * * *

MENU NEW YEAR'S EVE, 31 DECEMBER 2014

Starters

Gratin Scallops
Broccoli cream with garlic croutons
Iberian cured meat
Asparagus and ham with two sauces

Main Course

Rack of lamb
Seafood kebab in whisky sauce
Sucking pig "Spanish Style"
"Rossini" Fillet

Desserts

Tiramisu
Banana mouse
Plate of four cheeses
Ice Cream of the House

1/2 bottle of house wine included, funny bag, glass of champagne and 'uvas de la suerte' (lucky grapes)