

MENÚ DE FIN DE AÑO

ENTRANTES;

## 1. Ensalada Especial de la casa: con mézclum de lechugas y brotes tiernos, cebolla morada, queso manchego, tiras de pollo, salsa tártara, sésamo y pipas.

## 2. Brandada de Bacalao con nuestro atascaburras: sobre una vinagreta de miel y frutos secos.

## 3 .Medallón de Solomillo ibérico con bacón- queso: sobre pan casero y salsa de reducción moscatel y pasas.

## 4. Centro de marisco : compuesto de cigala , langostino y gamba.

## 5. Parrillada de gambón.

## 6 .Sorbete de manzana verde.

## PLATO PRINCIPAL

## Paletilla/ Pierna lechalal horno( denominación de origen CCM), con patatas panaderas.

## POSTRE

## Brownie de chocolate con helado de nata y cobertura de chocolate caliente.

## BEBIDAS : Vino tinto: FT, Coupage.

Vino blanco; Senda, FP.

## Vino rosado: Senda, FP.

CAVA + CAFÉ.

\*Cotillón + Uvas suerte.

## \* 1 CONSUMICIÓN DISCOTECA.

## \* CHOCOLATA CON BIZCOCCHO DE MADRUGADA.

## 