

NAVIDAD RIOJA

2017

MENÚ 1

Centro mesa para compartir....

Brandada de bacalao.

Carpacio de tomate con virutas de jamón ibérico y ajos tiernos.

Creps de bogavante y marisco.

Cazuelita de chipirón Pelayo.

A su elección a mesa completa...

Paella valenciana.

Arròs a banda.

Arròs negre con calamar, alcachofa y ajetes.

Fideuà de fideo fino de pato, boletus y foie.

Paella de bogavante azul. (Suplemento de 12€).

Postre

Mil hojas de crema de mango.

café Illy.

Surtido de pequeños placeres navideños.

P.v.p 48€

MENÚ 2

Centro mesa para compartir....

Carpacio de tomate con virutas de jamón ibérico y ajos tiernos.

Cazuelita de chipirón Pelayo.

Croquetón de boletus con salsa de foie.

Seguimos con.....

Crema de gambas.

Bacalao sobre cama de emulsión de ajos tiernos.

Cordero lechal al horno.

Postre

Canutillo de crema de castañas y helado de yogurt.

café Illy

Surtido de pequeños placeres navideños.

P.v.p 55€

BODEGA:

Vino blanco: 1.150.

Vino tinto: Rioja cuvée.

Agua, cerceza y refrescos.