m°1

Navidad 2013

Aperitivos Entrantes, para compartir 4 personas

Queso viejo de oveja Brochetas de langostinos plancha con salsa alincantina Revuelto a elegir:

- de la casa
- de bacalao

Ensalada a elegir:

- canónigos con queso de cabra
- endivias con roquefort
- espinacas con tomate confitado
- jamón y gambas al ajillo

Para comer, por persona:

Pollo relleno a la crema ó Lomo de cerdo horneado a la mostaza ó bacalao gratinado sobre salsa vizacaína ó atún mechado al vino blanco

Postre

Café y postre

Para beber

cerveza y refresco

- vinos:
- blanco
- tinto
- rosado



Precio por persona 25 €

m²

Navidad 2013

Aperitivos Entrantes, para compartir 4 personas

Queso viejo Revuelto a elegir:

- de la casa
- de bacalao

Ensalada a elegir:

- canónigos con queso de cabra
- endivias con roquefort
- espinacas con tomate confitado
- jamón y gambas al ajillo

Primer plato

Pasta a elegir:

- raviolis a la crema de calabacín
- tortellini a la crema de queso
- espaguetis a la boloñesa
- lasaña de espinacas y mozarella o salmorejo

Segundo plato

Solomillo de cerdo con salsa a elegir o Lomo horneado al cabrales o dorada a la sal

Postre

Café y postre

Para beber

cerveza y refresco vinos:

- blanco
- tinto
- rosado

Precio por persona 30 €



m³

Navidad 2013

Aperitivos Entrantes, para compartir 4 personas

Ración de jamón ibérico Ración de queso viejo de oveja Revuelto a elegir: de la casa o bacalao Brochetitas de langostinos en salsa Ensalada a elegir:

- mixta
- pollo
- espinacas
- canónigos
- endívias

Primer plato

Salmorejo con crujiente de salmón o Roastbeef de ternera o Pasta a elegir:

- raviolis a la crema de calabacín
- tortellinis a la crema de queso
- espaguetis a la boloñesa
- lasaña de espinacas y mozarella

Segundo plato (por persona)

Solomillo de cerdo con salsa a elegir o Salmón a la albahaca o dorada a la sal

Postre

Café y postre

Para beber

cerveza y refresco vinos:

- blanco
- tinto
- rosado



Precio por persona 35 €

m^o4

Navidad 2013

Aperitivos Entrantes, para compartir 4 personas

Ración de jamón ibérico Ración de queso viejo de oveja Ración de caña de lomo Mousse de pato

Primer plato

Revuelto de bacalao o Roastbeef de ternera o Pasta a elegir:

- raviolis a la crema de calabacín
- tortellini a la crema de queso
- espaguetis a la boloñesa
- lasaña de espinacas y mozarella

Segundo plato

Solomillo de cerdo con salsa a elegir o Magret de pato o Dorada a la sal o Salmón a la albahaca

Postre

Café y postre

Para beber

cerveza y refresco vinos:

- blanco
- tinto
- rosado

Precio por persona 40 €

