

# CENA DE GALA



#### **APERITIVOS**

Estación de quesos, patés y crakers variados.
Selección de entremeses ibéricos.
Cascada de Langostinos.
Vinagreta de gambas sobre cogollos.
Surtido de pescados ahumados.

### DE CUCHARA

Crema de calabaza y jengibre con daditos de queso.

#### DE NUESTRA BARBACOA

Entrecot. Costillas de cerdo. Chorizos parrilleros. Piña, tomates y pimientos asados.

#### **DE NUESTRO CHEF**

Lubina a la espalda.
Piquillos rellenos de verdura con salsa de zanahoria.
Salteado de flor de romanescu y brocoli al ajillo.
Patatas asadas al roquefort.
Banda de puerros.
Canelones rellenos de carne y gratinados a los 3 quesos.
Popietas de Lenguado.
Pavo braseado en salsa de miel y mostaza.

#### **POSTRES**

Tronco de Navidad. Mantecados y pasteles navideños. Fuente de chocolate con frutas, gominolas y bizcochos.

## **BODEGA**

Blanco Monólogo DO Rueda. Rosado Monólogo DO Rioja. Tinto Monólogo Crianza DO Rioja. Brut Platino Espumoso. Cerveza, refrescos, zumos, agua, café.

PRECIO POR PERSONA: 65,00 € (IGIC incluido)

