

# CENA DE GALA



#### **APERITIVOS**

Estación de quesos, patés y crakers variados.
Selección de entremeses ibéricos.
Pulpo a la vinagreta.
Cascada de langostinos.
Pastel de verduras.
Surtido de pescados ahumados.
Tartaletas con ensaladilla de buey de mar.

### **DE CUCHARA**

Crema de puerros y papas con virutas de jamón ibérico y picatostes

### **DE NUESTRA BARBACOA**

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

## **DE NUESTRO CHEF**

Dorada al ajillo.
Piquillos rellenos de pescado.
Entrecot con salsa de pimienta rosa.
Escalivada de verduras.
Patatas dólar con su ajillo y pimentón dulce.
Calabacín relleno de verdura.
Solomillos de pollo en salsa de ciruelas.

## **POSTRES**

Tronco de navidad. Mantecados y pasteles navideños. Fuente de chocolate con frutas, gominolas y pancakes. Uvas de la suerte.

## **BODEGA**

Blanco Monólogo DO Rueda. Rosado Monólogo DO Rioja. Tinto Monólogo Crianza DO Rioja. Castell D'Ordal Brut DO Cava. Cerveza, refrescos, zumos, agua, café.

PRECIO POR PERSONA: 75,00 € (IGIC incluido)

