EL HOMBRE PEZ

Menú Nochevieja

ENTRANTES

GYOZA DE POLLO Y VERDURAS
CROQUETAS DE SOLOMILLO

PLATO PRINCIPAL

RAPE ASADO AL HORNO, ARROZ CREMOSO
DE AZAFRÁN Y ESPÁRRAGOS.

COSTILLA DE VACA ASADA A BAJA TEMPERATURA,
PURÉ DE MANDIOCA Y PUERRO FRITO

POSTRE

TARTA DE QUESO

BEBIDAS A ELEGIR

1 BOTELLA DE VINO CADA DOS PERSONAS

BLANCO: FAUSTINO RIVERO (FRIZZANTE)
EL HOMBRE PEZ (VERDEJO)
AYTONA (GODELLO)

TINTO: CASAL DE VILA (RIBERA DEL DUERO)
TOBÍA CUVÉE (RIOJA)

3 REFRESCOS O 3 COPAS
DE CERVEZA POR PERSONA

180 € POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)

COTILLÓN Y CELEBRACIÓN 12 UVAS
(Cortesía de la casa)