



## MENÚS PARA COMIDAS / CENAS DE EMPRESA

*1º-Ensalada templada de cardos con gambas.*

*-Carpacho de peras con virutas de foie de pato, y pan de pasas*

*-Bolets de xop (setas de chopo)*

*-Crujiente de espinacas y gamba, con su crema de cuatro quesos.*

*-sorbete de fruta del tiempo-*

*2º-Cabrito al horno, o*

*-Solomillo de ternera con salsa de bolets de xop, o*

*-Bacalao fresco con su salsa de pimientos del piquillo, o*

*-Rodaballo*

*-Pan*

*-Rueda de postres caseros*

*-Dulces navideños*

*-Vino blanco Prado Rey verdejo(rueda)*

*-Vino tinto Callejo roble ribera de Duero*

*-Cava brut 1551 de Codorniu 46.00€*

---

*1º-Rueda de Ibéricos.*

*-Boquerones rellenos en crujiente.*

*-Carpacho de atún.*

*-Crujiente de gambas.*

*-sorbete de fruta del tiempo-*

*2º-Medallones de solomillo de cerdo a la naranja, o*

*-Cordero al horno, o*

*-Dorada a la espalda.*

*-Pan*

*-Rueda de postres caseros*

*-Dulces navideños*

*-Vino blanco viña sol de Torres*

*-Vino tinto Faustino crianza*

*-Cava brut natural 1551 de Codorniu 36.00€*

*Los menús son susceptibles de algún cambio por parte de los clientes, por favor consultar con el restaurante.*