

Menú de Nochebuena

ENTRANTES

GUACAMOLE MAISON JAGUAR
con granada y piel pollo crujiente, tomate Cherry y piparra encurtida.
BROCHETA DE SALMÓN Y PIÑA ENCURTIDA
con mermelada de tomatillo y albahaca.

PLATO PRINCIPAL

LUBINA A LA TALLA con adobo verde y adobo rojo.
ó
COSTILLÓN DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA
con patatas asadas y reducción de su jugo.

POSTRE

TARTA DE QUESO

BEBIDAS (A ELEGIR)

1 BOTELLA DE VINO cada dos personas

BLANCO: PERRO VERDE (Verdejo) o MARIETA (Albariño)

TINTO: LEGARIS ROBLE (Tempranillo) o VIÑA POMAL SELECCIÓN 500

ó

1 BOTELLA DE CAVA

ó

3 REFRESCOS

DJ
+
ESPECTÁCULOS

160 €
POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)

