



MENÚ REYES

6 DE ENERO

ENTRANTES

Fuente de ibéricos con jamón ibérico y queso manchego
Tosta de foie con tomate concasse
Mariscada (2 gambas, 2 cigalas, 2 langostinos, 2 gambones)



PLATO PRINCIPAL

Carne a la piedra, rabo de toro, carrillera, paletilla al horno
Caldereta de arroz (nécoras, marisco y gulas)
Pescado del día (lubina, dorada, emperador o rodaballo)



POSTRE

Roscón de reyes
Pan, café y bebida no incluidos
21, 50 € iva incluido por persona
Reservas al 961212796 o al 629791685

