

Noche 2019



Entrantes

Tabla de Jamón Ibérico y Quesos variados
Ensalada de Endivias con Salmón Noruego Ahumado,
Palmitos y Vinagreta de Mango
Langostinos Tigre Cocidos
Gallo san Pedro Frito

2º plato

Solomillo de Ternera con Salsa Pedro Ximénez y su Guarnición
ó
Atún Rojo del Estrecho Encebollado al Vinagre de Jerez
ó
Paella de Bogavante

Postre

Postre Casero

Bodega:

Añares Reserva
Tierra Blanca, verdejo
Rosado, Lambrusco
Agua, refrescos y cerveza

35 € Iva incluido

A

L

E

V

A

N

T

E

RESTAURANTE

Noche 2019



Entrantes

Tabla de Jamón Ibérico y Quesos
Atún Rojo en Manteca Ibérica con Tostaditas
Huevos Rellenos de Atún y Langostinos
Tiras de Choco Frito

2º plato

Pierna de Cordero al Horno con Patatas
ó
Hojaldre de Rape al Curry de Madras
ó
Paella de Gambones

Postre

Postre Casero

Bodega:

Rivera del Duero, roble
Tierra Blanca, verdejo
Rosado, Lambrusco
Agua, refrescos y cerveza

30 € Iva incluido

A

L

E

V

A

N

T

E

RESTAURANTE