



## MENÚ CELEBRACIÓN Nº 2/2015

### Entrada

Ensalada de bacalao y mango con pasas de Manilva y aderezado con vinagre de citronella

### Primer plato

Brioche de pichón con agridulce de manzanas rojas y vermut blanco

### Segundo plato

Turnedor de solomillo ibérico a la sidra con uvas rubias.

### Postre

Bavarois de almendras con chocolate

### Bebidas

Vino tinto Crianza Ribera del Duero  
Vino blanco Verdejo Rueda  
Cerveza Mahou / Refrescos  
Agua mineral

**Precio: 35 €**