



MENÚ CELEBRACIÓN Nº 4/2015

Entrada

Tartar de tres jamones con vinagreta de mostaza y cilantro

Primer plato

Carpaccio de bacalao con tapenade de naranja y aceitunas negras

Segundo plato

Muslos de pato glaseado con arroz de primavera y cebollita salteada al vinagre dulce

Postre

Souflé de chocolate y coulis de grosellas.

Bebidas

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

Precio: 37 €