



Menú de Fin de Año 2015

Aperitivos de fin de año.

Bogavante gallego asado y salsa de corales

Vieiras frescas salteadas con su crema de patatas y queso de casa Tarrau con salsa cortada de menta fresca

Dorada salvaje al horno con crema de perrexicos y placton cantábrico

Lomo ecológico de ternera ``bruna`` del Pirineo con foie-gras salteado y jugo de trufas

Gelatina de té Ceylan

Cassata de frutos de invierno confitados con amarenas y azúcar moscovado

Petits fours, cafés y licor de casis del Valle

Uvas de la Suerte

Bodega de Fin de Año

Pazo San Mauro 2014 (D.O. Rias Baixas)

Gran Reserva 904 de 2004 (D.O. Rioja) abriremos este vino 3 horas antes de su servicio.

Champagne Perrier Jouet Grand Brut

Precio: 155 € (Iva incluido)