



Menú fin de año

(Para dos personas)

Bandeja fría de mariscos

50 g de percebes

4 piezas de ostras francesas Gillardeau n°2

4 piezas de almejas de Carril vivas

4 piezas de escupiñas gallegas vivas

4 piezas de erizos al natural

4 piezas de langostinos al vapor

125 g de cañaíllas al vapor

Filete de lenguado al vino Albariño

con gamba roja de Palamós

Sorbete de limón al cava

Escalopines de foie a la plancha con

salsa Pedro Ximénez y fruta confitada

Crujiente de manzana con crema inglesa,

helado de vainilla y salsa de toffee

Café y Petit fours

155,00€ por persona, IVA incluido

Uvas de la suerte, cotillón y ambientación

Las bebidas no están incluidas

Reservas al: 972 32 38 00