



# MENÚ REYES 2020

## PRIMEROS

- ESPÁRRAGOS VERDES CON JAMÓN IBÉRICO.
  - CANELONES GRATINADOS.
  - ENSALADA DE TOMATE, BROTES, ESPINACAS, QUESO, MOZZARELA Y FRESAS CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS Y MÓDENA.
- CREMA DE CALABACÍN CON PICATOSTES DE MANZANA ÁCIDA Y PARMESANO.

## SEGUNDOS

- DORADA AL HORNO.
- PIERNA CORDERO LECHAL BRASA CON PATATAS CALIU, TOMATE PROVENZAL Y PIMIENTO PADRÓN.
- LOMO DE TERNERA A LA ALMENDRA CON CHAMPIÑÓN LAMINADO, Y MACEDONIA DE VERDURITAS.
- TACO DE COCHINILLO CON DEMIGLÁS DE OPORTO, PERA CONFITADA Y PATATA PANADERA.

## POSTRES

- ROSCO DE REYES.
- CREMA CATALANA.
  - SORBETE.
- TARTA DE QUESO CON HILADO DE MIEL

## BODEGA

SINTIAL BLANCO D.O. RUEDA O TINO  
CHITÓN D.O. RIOJACOPA DE CAVA VINYA  
ADERUS BRUT NATUREAGUAS MINERALES

### ***PRECIO:***

***38.90€ ADULTOS***

***20€ NIÑOS***