Menú Navidad 2.026

(Los menús no se comparten, un menú por comensal)
(1 ración cada 4 comensales)

Entrantes

Pan tostado con alioli de remolacha y tomate al romero
Marinera ensaladilla de bacalao y hueva
Tabla jamón de pato y queso de cabra
Gyozas de langostino con alioli de camarón
Patatas con salsa de trufa, cecina y crujiente de torrezno

Plato principal a elegir...

Arroz

Arroz campero de embutido de Pinoso al tomillo
Arroz de bacalao y verduras
(mínimo 2 personas y 1 variedad arroz por mesa)

Carne

Solomillo de cerdo con salsa de mostaza y miel
Codillo de cerdo al horno (500gr)

Pescado

Bacalao gratinado con alioli de berenjena
Pastel de salmón, patatas y bacón gratinado

Postre

Surtido de postres caseros al centro:
Tarta de lotus y queso salada con plátano
Tarta de chocolate negro, oreo y fresa
Torrija Brioche con dulce de leche

Café o infusión y mistela de la tierra

Toda la bebida incluida

Tinto El Niño de Campillo Rioja tempranillo
Blanco Goleta Azul verdejo Rueda
Sangría, cerveza, refrescos, Agua ...

Precio por comensal 45 €

Menú infantil hasta 10 años

(Los menús no se comparten, un menú por niño)

Entrantes

Pan tostadito con alioli y tomate
Croquetas de jamón
Calamares a la romana

Plato Principal

Macarrones con tomate y chorizo
Pollo empanado con patatas
Minipizza de jamón york y queso
Pan , Bebida y Postre

25€ por niño

vinosyrisas
La Gastrobodega
Cl. San Fernando, 42
(Plaza Correos) - ALICANTE
601 344 841
www.vinosyrisas-vinosalicante.es
vinosyrisas@yahoo.es