Menú Nochevieja mediodía 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
Tomate a la pericana con mollitas y queso curado
Gyozas de langostinos con alioli de camarón
Berenjena braseada con crema de turrón y foie
Patatas con salsa de trufa, cecina y torrezno crujiente

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 50 €

Máximo hasta las 18´00

vinosyrisas
La Gastrobodega

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