

NAVIDADES 2019
MENÚ N° 1

AL CENTRO

Ensalada de Pollo crujiente con Aguacate
Gambón sobre fritada de Verduras
Carpaccio de ahumados con Tomate natural
Foie envuelto en Frutos Secos, caramelizado y
confitura de Higos

DE SEGUNDO

Solomillo de Cerdo al Foie
o
Lomitos de Bacalao al Ajo pescador

POSTRE

Tarta de Musse de Caramelo con Profiteroles

BODEGA

Cerveza
Agua
Refrescos
Vinos:
Blanco (Rueda)
Tinto (Rioja), Rosado

PRECIO POR COMENSAL 30€

PRECIO POR CUBALIBRE 3.8€

Los Bartolos


Hotel Restaurante

Luisa


NAVIDADES 2019
MENÚ N° 2

AL CENTRO

Ensalada de Pollo crujiente con Aguacate
Embutidos ibéricos variados
Cazuela de Gambas con Chanquete
Huevos rotos con Foie

DE SEGUNDO

Cordero en salsa
o
Lomitos de Bacalao con Cebolla caramelizado

POSTRE

Tarta de Mousse de Caramelo con Profiteroles

BODEGA

Cerveza
Agua
Refrescos
Vinos:
Blanco (Rueda)
Tinto (Rioja), Rosado

PRECIO POR COMENSAL 33€
PRECIO POR CUBALIBRE 3.8€

NAVIDADES 2019
MENÚ N° 3

AL CENTRO

Ensalada de cogollos con Ventresca de Atún
Croquetas de Gambas
Timbal de Pulpo
Calamar nacional y Gambas rebozadas

DE SEGUNDO

Entrecot de Buey a la plancha o
con crema de Queso gouda viejo
o
Rodaballo al horno

POSTRE

Tarta de Mousse de Caramelo con Profiteroles

BODEGA

Cerveza
Agua
Refrescos
Vinos:

Blanco (Rueda)
Tinto (Rioja), Rosado

PRECIO POR COMENSAL 37€

PRECIO POR CUBALIBRE 3.8€

Los Bartolos


Hotel Restaurante

Luisa
