



MENÚ FIN DE AÑO

La Mira de Gredos



Aperitivos

Aceitunas aliñadas y plátano macho verde frito con tomate deshidratado
Jamón y caña de lomo ibéricos de Guijuelo D.O. pan y tomate
Taco de foie mi cuit artesano con frutos rojos y pan de higos
Gambones al vapor, piel de lima y espuma tibia de mahonesa

Entrada

Caldo de gallina al jerez

Pescado

Rape al horno con boletus, trompetas de la muerte y berberechos

Carne

Pieza de secreto ibérico confitada, mollejas de lechal y toques agridulces

Postres

Lasaña de piña natural caramelizada con helado de yogur búlgaro

Bebidas y varios

CCerveza especial Navidad Estrella de Galicia
Blanco Viura y Cabernet - Sauvignon de Bodegas Coto Mayor. Rioja D.O.Ca.
Magnum 15 litros de Tinto Reserva "Ramón Bilbao"2011. Rioja D.O.Ca.
Agua mineral, cafés e infusiones

Para recibir el año

Uvas de la suerte
Brindaremos con Champagne GH Mumm
Dulces Navideños
Licores digestivos
Una copita de bienvenida al 2018