

MENÚ NOCHEVIEJA

LUNES, 31 DE DICIEMBRE DE 2018

ENTRANTES / APPETIZER / VORSPEISEN / HORS-D'OEUVRE

ENTREMESES RIBAMAR

Crema de espárragos con crujiente de jamón y parmesano
Asparagus cream with crispy ham and parmesan cheese
Spargelcremesuppe mit crunchy Schinken und Parmesankäse
Velouté d'aspèrges avec jambon croquant et fromage parmesan

PLATO PRINCIPAL / MAIN DISH / HAUPTGERICHT / PLAT PRINCIPAL

CORDERO AL HORNO CON SALSA DE ROMERO, MENTA Y VINO

Roasted lamb with rosemary, mint and wine sauce
Lammkeule in Rosmarin-Minze und Weinsosse
Gigot d'agneau à la sauce au romarin, menthe et vin

o

LUBINA AL HORNO CON SALSA DE CHAMPAGNE

Sea bass in champagne sauce
Seebarsch in Champagnerosse
Loup de mer à la sauce au champagne

POSTRE / DESSERT

CRUMBLE DE MANZANA CON FRUTOS ROJOS Y HELADO DE VAINILLA

Apple Crumble with berries and vanilla ice cream
Apflekuchen mit Roten Früchen und Vanille-Eis
Pomme crumble avec fruits rouges et glacé de vanille

VINO Y CAVA

RIOJA O RIBERA DEL DUERO BLANCO / ROSADO

Wine and cava
Rioja or Ribera del Duero White / Rosé

COTILLÓN Y UVAS

GRAPES / TRAUBEN / RAISINS

¡MÚSICA EN DIRECTO! / LIVE MUSIC!

47€/persona

Reservas / Booking Telef: (00 34) 643 072 330