

MENÚ NOCHEBUENA

APERITIVOS:

- Paté de cabracho con mahonesa de eneldo
- Brocheta yakitori de pollo con salsa de soja
- Buñuelos de carrillera ibérica
- Crujiente de langostino con salsa parmesana

ENTRANTE:

- Cocktail de marisco

PRINCIPAL:

- Pularda rellena con salsa de manzanas y castañas asadas
o
- Lomo de dorada con ajillo de gulas al pimentón de la Vera

POSTRE:

- Mini Cheesecake de caramelo
- Surtido de postres navideños

BODEGA:

- Vino tinto Rioja Orube Crianza (año 2014)
- Vino blanco Fray German Verdejo (año 2016)
- Cava Rigol Brut Nature

PRECIO POR PERSONA (I.V.A. incluido)

40 euros (I.V.A. incluido)



10º Aniversario
Occidental Cádiz