

CENA DE LAS PISCINAS 18 DE JULIO

APERITIVOS RECEPCION:

JAMON 5 JOTAS CORTADO A CUCHILLO
SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS
SURTIDO DE GILDAS GOURMET
CRUJIENTE LANGOSTINO CON MAYONESA CÍTRICA

ENTRANTES EN MESA:

ANCHOAS DEL CANTABRICO CON PAN DE HOGAZA Y ACEITE DE ARBEQUINA
ENSALADA BURRATA FRESCA CON HIGOS DE TEMPORADA, RÚCULA Y PISTACHOS
TARTAR DE SALMÓN
GAMBITA BLANCA DE HUELVA COCIDA

PLATO PRINCIPAL (*):

LOMO ALTO BLACK ANGUS TRINCHADO A LA BRASA ARGENTINA
CON GUARNICIÓN DE PATATAS BABY Y VERDURAS BRASEADAS

POSTRE:

VASITOS DE QUESO

BODEGA:

VINO TINTO LA PLANTA
VINO BLANCO JOSÉ PARIENTE

75€/Persona ()**

Reservas en el: 96 140 54 15

Fecha límite de reservas 19h del 15 de julio

() En caso de cambio del plato principal a pescado (Lubina abierta a la brasa con verduras mediterráneas, menús especiales (alergia, vegano...) contactar con el restaurador*

*(**) En el momento de la reserva se deben abonar en concepto de fianza de 25 € por comensal que se descontaran del precio de la cena. En caso de cancelación antes de la fecha límite de inscripción se devolverá la fianza y aquellas cancelaciones realizadas después de la fecha limite perderán la fianza*