

# TAKEAWAY FIN DE AÑO

## *Para abrir boca...*

Empanada Artesana  
Pastel de Centollo con Tártara y Tostas  
Bombón de Foie con Frutos Rojos

## *Comenzamos...*

Tartar de Atún con Aguacate y Tomate Confitado  
Saquito de Bacalao con Crema de Nécoras  
Salpicón de Bogavante con suave Aliño de Coral  
Coca de Langostinos Kataifi y Verduritas Asadas

## *Continuamos...*

Cabracho Asado con Patata Panadera y Verduritas de Invierno  
Medallones de Solomillo con Cama de Hojaldre y Deluxe de Setas y Foie  
Cordero Asado con Piquillos y Patatas Asadas  
Rape Relleno de Zamburiñas con Parmentier de Guisantes y Patata al Vapor

## *El Momento Dulce...*

Raviolis de Caqui con Sopa de Almendra Y Mousse de Mandarina  
Bizcocho de Avellana Praliné de Chocolate y Plátano  
Pavlova de Limón con Cava  
Lingote de Selva Negra con Mousse de Cereza

\*A escoger un Entrante, un Segundo y un Postre

\*Incluye Pan de Carral y Cajita con Nuestras Uvas de la Suerte

## *Menú Infantil*

Langostinos al vapor. Escalopines Napolitana y Tarta de Chocolate- 18euros

## *Especialidad Carnes*

Cochinillo 3.5/4Kg con Patatas Asadas y Ensalada- 80 euros  
Chuletón de 1.5Kg aprox con Patata y Ensalada- 50 euros



**PEDIDOS: 981.25.11.91 ó 615.049.775**

Entregas de 19.00 a 20.30 horas. Precios con 10% IVA incluidos. Todos nuestros platos se realizan atendiendo a las recomendaciones sanitarias en la elaboración de comidas para llevar, atendiendo a los protocolos e indicaciones del Ministerio de Sanidad sobre el Covid19. Registro Sanitario 26.04354/C