

Banquete navideño 1



ENTRADAS A COMPARTIR

Nuestra tabla de quesos asturianos por Navidad.
Gran plato de embutidos selección.
Pastel de centollo con salsa de mariscos gratinada.
Langostinos a la plancha con sus dos salsas.
Setas asturianas empanadas con mayonesa de oricios.
Tortinos con revuelto de cebolla confitada y queso de vaca y cabra Tierra Astur.
Calamares fritos con mayonesa de langostinos.
Fritos de merluza del Cantábrico con mayonesa cítrica.
Huevos rotos con chipirones angulados y gambas.
Arroz meloso de quesos asturianos y cecina de vacuno Premium.

PESCADO

Lomo de merluza del Cantábrico
en salsa verde con almejas.

CARNE

Cachopo de Ternera Asturiana IGP con jamón ahumado
de la casa y queso Vidiago.

POSTRE

Surtido de postres caseros y dulces navideños.

Vino blanco D.O. Rueda.

Vino tinto D.O. Ca. Rioja.

Café.

Brindis con sidra asturiana brut DOP.

Chupito de licor Tierra Astur.

Carne o pescado 32,00€ /persona
(10% IVA incluido) escoger 4 entradas

Carne y pescado 35,00€ /persona
(10% IVA incluido) escoger 3 entradas



Banquete navideño 2



ENTRADAS A COMPARTIR

Nuestra tabla de quesos asturianos por Navidad.
Gran plato de embutidos selección.
Pastel de centollo con salsa de mariscos gratinada.
Langostinos a la plancha con sus dos salsas.
Setas asturianas empanadas con mayonesa de oricios.
Tortinos con revuelto de cebolla confitada y queso de vaca y cabra Tierra Astur.
Calamares fritos con mayonesa de langostinos.
Fritos de merluza del Cantábrico con mayonesa cítrica.
Huevos rotos con chipirones angulados y gambas.
Arroz meloso de quesos asturianos y cecina de vacuno Premium.

PESCADO

Lubina en salsa de oricios con verduritas frescas horneadas.

CARNE

Entrecot de Ternera Asturiana IGP con patatinos y pimientos confitados.

POSTRE

Surtido de postres caseros y dulces navideños.

Vino blanco D.O. Rueda.
Vino tinto D.O.Ca. Rioja.

Café.

Brindis con sidra asturiana brut DOP.
Chupito de licor Tierra Astur.

Carne o pescado 34,00€/persona
(10% IVA incluido) escoger 4 entradas

Carne y pescado 36,00€/persona
(10% IVA incluido) escoger 3 entradas

