

# MENÚ DE REYES 2019

## Aperitivos

Langostino crujiente marinado.  
Samosa de pulpo a la gallega.  
Bolsita de gambas al ajillo.

## Menú

Selección de Ibéricos.  
Jamón, Lomo, Salchichón, Chorizo, Queso de oveja y Torta del Casar.

Lomo de Bacalao gratinado con pil pil de algas  
y crema de plancton.

Pluma Ibérica glaseada en salsa Teriyaki con  
gratén de verduras.

## Postre

Roscón de Reyes y Helado de Turrón.

## Bebida

Vino tinto Ribera del Guadiana Payva.  
Vino blanco semidulce Conde de Caralt.  
Agua.  
Café.  
Chupito.

P.V.P.: 35,00€.