

MONTE SERANTES

(Este menú se servirá para todos los comensales de la mesa)

3 gambas frescas (cocidas)

3 langostinos frescos (cocidos)

El plato de jamón y lomo de Guijuelo

Terrina de foie al Pedro Ximenez

Rabas de jibión fresco

Pastel templado de puerros

Rape currito, Bacalao en "Blanco y negro" (pil pil de trufa)

ó Solomillo al gusto (al queso, pimienta verde, a la brasa ó en salsa de trufa)

Tarta de celebración con helado de vainilla

Vino tinto de crianza, pan, café, y copa de cava

Vinos blanco: Txakoli

Rosado: Chivite Gran Feudo

Cava Juve y Camps

El precio del menú es de 61,1 € (8% IVA no incluido): total 66 €

NOTA: La empresa se reserva, en comunicación con el cliente, la posibilidad de cambiar algún genero por otro similar de precio y calidad, ante la imposibilidad de obtenerlo en el mercado

Nos adaptamos a sus necesidades en cuanto a los platos que se elaboran así como al presupuesto que tenga usted previsto