

EST. M. 1982
LA MAQUINA
Original

Cena Fin de Año 2018 – 21:00 horas

Comenzamos (para compartir)

Jamón ibérico de bellota Gran Reserva
Pan cristal con tomate natural y oliva virgen extra

Seguimos (para compartir)

Ostras de Arcade (2 piezas por persona)
Gamba blanca especial de Isla Cristina hervida (4 piezas por persona)
Gamba roja de Denia a la plancha (2 piezas por persona)
Vieira de las Rías al horno

Para acabar a elegir

Merluza de anzuelo a la vasca con almejas
Rape del Cantábrico al horno
Cordero de leche asado crujiente
Solomillo de vacuno mayor a la plancha o a la pimienta

Y de postre

Compota de manzana caramelizada
o
Kelado de toffe sobre caramelo caliente
Café

Bar y Bodega

Aperitivos, finos, cervezas y refrescos
Albariño Bouza do Rei (D.O. Rías Baixas)
Contino Reserva 2013 (D.O. Rioja)

Brindis por el año nuevo con
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial
Dulces de Navidad
Uvas de la suerte
Cotillón

Copa de primeras marcas (excepto reservas)
Música para celebrar la llegada del 2019

Precio por persona: 165,00 €
(IVA incluido)

Reservas: Para la formalización de la reserva se solicitará el abono de la totalidad del menú, independientemente del número de comensales. *Cancelaciones:* Para cancelaciones notificadas en un plazo anterior a los siete días previos al evento, se procederá a devolver el cien por cien de la cantidad anticipada al formalizar la reserva. Entre los siete y los tres días anteriores al evento, se procederá a devolver el cincuenta por ciento de la cantidad anticipada. A partir de este plazo, es decir, entre la celebración del evento y las 72 horas anteriores, no se admiten cancelaciones, por lo que no procederá devolución de importe alguno.

EST. M. 1982
LA MAQUINA
Original

Cena Fin de Año 2018- 21:00 horas
Menú infantil (hasta 12 años)

Comenzamos (para compartir)

Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico
Gambas rojas en fina y crujiente gabardina

Seguimos (a elegir)

Lomos de peixín rebozados
Merluza de pincho albardada
Chuletitas de cordero lechal
Solomillo de vacuno mayor a la plancha

Para acabar

Tarta de chocolate fondant
o
Helados artesanos (chocolate, vainilla o turrón)

Bar

Zumos y refrescos
Agua mineral

Dulces de Navidad
Uvas de la suerte
Cotillón

Precio por persona: 50,00 €
(IVA incluido)