

# La Esquina

ASADOR-SIDRERÍA

*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  
Croquetas cremosas de gamba roja del Mediterráneo*

## Seguimos (para compartir)

*Gamba roja de Jávea a la plancha (4 piezas por persona)*

\*\*\*\*

*Flores de alcachofa con oliva virgen y cristal de sal  
Changurro de centollo a la donostiarra*

## Para acabar a elegir

*Cocochas de merluza al pil-pil  
Rape de barriga negra a la plancha (mínimo 2 personas)  
Entrecot de vacuno mayor a la parrilla  
Paletilla de cordero de leche asado crujiente*

## Y de postre

*Tarta de chocolate fondant*

o

*Flan de yemas*

*Café*

## Bar y Bodega

*Aperitivos, finos, cervezas y refrescos  
Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)  
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*

*Precio por persona: 125,00 €*

*(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.

# *La Esquina*

ASADOR-SIDRERÍA

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

## *Comenzamos*

*Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico*  
*Calamares rebozados al estilo Luarca*

## *Seguimos (a elegir)*

*Merluza de pincho frita a la romana*  
*Albóndigas guisadas en salsa*  
*Chuletitas de cordero lechal*

## *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: 45,00 €*  
*(IVA incluido)*