
Cena Otoño: St. James Pombo

Coctel bienvenida

- Cortador de Jamón ibérico
- Langostinos con crujiente japonés
- Bocadito de bacalao con salsa de ají amarillo
- Croquetitas variadas St. James
- Bombón de arroz y salmón

Entrante

- Corazón de alcachofa relleno de foie gras con huevo de codorniz al aroma de trufa

Segundos

- Vuelco de arroz meloso con bogavante azul al azafrán.
- Cortante de mandarina e hibisco
- Costillar de presa ibérica con salsa barbacoa, ñoquis y patatas moradas.

Postre

- Pástela de fruta de la pasión.

Café 100% arábica o infusión.

Bodega

- Vino Blanco Viña Farnadas D.O Ribeiro.
 - Vino Tinto crianza de Tudanca D.O. Ribera del Duero
 - Refresco - Cerveza – Agua
-

una copa al finalizar la cena (incluida) para aclarar garganta y darlo todo en el karaoke. Canciones ayer y de hoy nos esperan para finalizar la noche!!

Precio por persona 55,00 Euros (IVA incluido)

Viva la Alternativa!!!