

Menú de Año Nuevo

COMENZAMOS CON

Tosta de Foie con frutos rojos

PRIMER PLATO A ELEGIR

Crema de carabineros con aceite de
perejil

Surtido de ibéricos y queso Manchego

Gamba blanca de Huelva cocida con
agua de mar

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Arroz con bogavante

Solomillo de ternera Gallega con salsa
de boletus

Entrecote de Angus con salsa Roquefort

Merluza de pincho en salsa verde con
almejas

Cabrito asado al horno

Calamar de potera con AliOli negro

POSTRE DE LA CASA

— BRINDIS —

PRECIO: 50€

TEL: 925-519928

Hotel **hidalg**
4★

