NOCHEVIEJA

APERITIVO DE BIENVENIDA:
WELCOME APERITIF:

COPA DE CAVA
GLASS OF CAVA

TARTALETAS CON ENDIVIA ROJA Y QUESO, SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE
TARTLET WITH RED ENDIVE AND CHEESE, SMOKED SALMON AND AVOCADO

ENTRANTES A ELEGIR:
STARTERS TO CHOOSE FROM:

SALMÓN AHUMADO CON BURRATA, NARANJA Y PEPINILLOS
SMOKED SALMON WITH BURRATA, ORANGE AND PICKLES

PROVOLETA REBOZADA SERVIDA CON ESPINACAS FRESCAS Y MERMELADA DE TOMATE (V)
FRIED PROVOLONE CHEESE SERVED WITH FRESH SPINACH AND TOMATO JAM (V)

CARPACHO DE TERNERA MARINADA EN PIMIENTA ROSA, CHIPS DE PECORINO Y SALSA DE MIEL
BEEF CARPACCIO MARINATED IN PINK PEPPERCORNS, PECORINO CHIPS AND HONEY SAUCE

ROLLITOS DE GAMBAS CRUJIENTES CON SALSA DE LIMONES DE SICILIA Y PARMESANO
CRISPY PRAWN ROLLS WITH SICILIAN LEMON AND PARMESAN SAUCE

SORBETE DE LIMÓN

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR :
INDIVIDUAL MAIN COURSE TO CHOOSE FROM:

RAVIOLIS RELLENOS DE CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA Y LINGOTE DE FOIE GRAS
RAVIOLI STUFFED WITH BRAISED BEEF CHEEK AND FOIE GRAS

LASAGNA VEGETAL DE BOLETUS Y TRUFA NEGRA (V)
VEGETABLE LASAGNA WITH PORCINI MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE (V)

PAPPARDELLE CON BOGAVANTE, SALSA DE TOMATE CHERRY Y GAMBAS ROJAS
PAPPARDELLE WITH LOBSTER, TOMATO SAUCE AND RED PRAWN

SOLOMILLO DE TERNERA AÑOJO A LA PARRILLA CON SALSA DE PIMIENTA VERDE
GRILLED SIRLOIN STEAK WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE

LOMO DE SALMÓN, FLAMBEADO AL BRANDY, CON VERDURAS Y MOSTAZA ANTIGUA
SALMON LOIN, FLAMBÉED WITH BRANDY, WITH VEGETABLES AND DIJON MUSTARD

POSTRE:
DESSERT:

TIRAMISÚ ITALIANO CON CREMA DE MASCARPONE, CAFÉ Y NUTELLA
ITALIAN TIRAMISU WITH MASCARPONE CREAM, COFFEE AND NUTELLA

EL MENÚ INCLUYE

AGUA Y REFRESCOS, COPA DE VINO BLANCO Y TINTO DE LA CASA, CERVEZAS, TINTO DE VERANO Y SANGRÍA
HASTA QUE SE TERMINE EL PLATO PRINCIPAL.
CAFE O INFUSIONES, UVA DE LA SUERTE.

THE MENU INCLUDES:

WATER AND SOFT DRINKS, A GLASS OF HOUSE WHITE AND RED WINE, BEERS, "TINTO DE VERANO" AND SANGRIA UNTIL THE MAIN COURSE IS FINISHED.
COFFEE OR TEAS, LUCKY GRAPES.

70€

POR PERSONA PER PERSON
IVA INCLUIDO VAT INCLUDED

INFORMACIÓN Y RESERVA:

965 219 988
info@spigarestaurante.es