



Navidad 2015



MENÚ 3

ENTRADAS

Nuestra clásica ensaladilla de merluza

Jamón ibérico de bellota y pan de pueblo con aceite y tomate

Carpaccio de champiñones con salsa de Parmesano y trufa

Tataki de atún rojo con tabulé de hortalizas, arena de arroz negro y salsa de lima

Quisquillas y gambas rojas hervidas

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Arroz a banda con tropezones de rape y gambitas

Arroz con verduras de temporada y atún rojo

Arroz caldoso al estilo marinero

Lomos de dorada a la espalda o a la crema de gambas

Hojaldre con bacalao con verduras y salsa de pimientos de piquillo

Solomillo de ibérico al Pedro Ximénez con pastel de patata al horno

POSTRES (a elegir)

Sorbete de limón al cava y crujiertes de phylo y limón

Profiteroles rellenos de nata bañados en chocolate

Copita de helado de café con chocolate y crocant de avellanas

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, agua mineral

Vinos: blanco Carrasviñas Verdejo D.O. Rueda y

Tinto Arroyo crianza D.O. Ribera de Duero

Precio por comensal, 50,00 €

RESERVAS Y ENCARGOS Tfno. 965 37 17 18

info@lasirena.net // www.lasirena.net

