



PLA
CEN
TI
NES

VINOS Y TAPAS

NAVIDAD 2019

CHRISTMAS 2019



MENÚ NOCHEVIEJA 2019

PARA EMPEZAR

Pondremos como cortesía de la casa, una copa de vino blanco espumoso de la tierra y aperitivo.

A continuación pasaremos a degustar los diferentes platos de los que consta nuestro menú especial para Fin de Año.

PLATOS INDIVIDUALES

Bandeja serrana de chacinas de la Sierra de Huelva.

Crema de pescado y marisco.

Lomo de bacalao confitado en concase de tomate.

Delicia Ibérica con parmentier trufado.

POSTRE

Variado de locuras dulces de nuestra creación.

Bebidas no incluidas.

Primer turno de 20.00h a 21.30h

Segundo turno de 22.00h a la media noche (incluye las uvas)



MENÚ INFANTIL NOCHEVIEJA 2019

AL CENTRO DE LA MESA, TAMBIÉN PARA ELLOS

Taquitos de tortilla de patatas.
Rollito de salchicha y hojaldre.

Sticks de choquitos fritos y croquetitas caseras
de ave.

PLATO INDIVIDUAL

Nuggets de ave caseros con patatas fritas y
croquetas.

POSTRE

Helado.

Bebidas no incluidas.



NEW YEAR'S EVE MENU 2019

TO START

We will offer a complimentary glass of sparkling white wine and an appetizer.

We will follow by an assortment of different dishes from our special New Year's Eve menu.

INDIVIDUAL DISHES

Assorted tray of cured pork meats from the Huelva Mountains.

Fish and seafood cream.

Confit cod loin in crushed tomatoes.

Iberian delicacy with truffled parmentier.

DESSERT

Sweet assortment from our own creation.

Beverages not included

First dinner shift from 8:00 pm to 9:30 pm

Second dinner shift from 10:00 pm to 12:00 am (midnight) includes traditional 12 grapes

CHILDREN'S NEW YEARS EVE MENU 2019

AT THE CENTRE OF THE TABLE ALSO FOR THEM

Diced Spanish potato omelette

Puff pastry roll with sausage

Sticks of fried cuttlefish and homemade poultry
croquettes.

INDIVIDUAL DISH

Homemade poultry nuggets with fried
potatoes,

DESSERT

Ice Cream.

Beverages not included.