

# Menú Nochevieja 2020

## SNACKS de #CañitasBarra..



- Corte de foie y avellana.
- Buñuelo de queso manchego y trufa negra.
- Croqueta de jamón ibérico Joselito.
- Oreja de cochinito crujiente.

## SEGUIMOS con #CañitasProducto

### Entrantes

- Cecina de buey rubio gallego
- Anchoa de Santoña sobada en casa.
- Alcachofa, yema de campo y papada.

### Mariscos

- Centolla de la ría cocida en kombu (1/2)
- Carabinero asado en manteca de orza.

### Principal a elegir.

- Lubina salvaje, toffe de coliflor y berros.
- Presa de bellota Joselito, pisto manchego
- Lomo bajo asado de vaca rubia gallega.

### Postre a elegir.

- Torrija sobada de pan brioche, helado de pino.
- Souffle de chocolate, helado de pan bendito.
- Fruta fresca de temporada preparada.



95€ por persona  
10% iva incluido

## BODEGA.

- Vinos D.O Manchuela, cerveza, refrescos, agua