



CÉLÉBREZ LA NUIT LA PLUS
magique de l'année



Menu Des Rois Mages

MISE EN BOUCHE

Tartine de sardine sur pain cristal
avec confiture de tomates

ENTRÉE À PARTAGER

Salchichón, chorizo, jambon
ibérique et fromages locaux

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Filet de porc ibérique cuit à basse température
avec pommes de terre rôties au beurre
ou
Courbine à la marinière et palourdes

DESSERT

Parfait au chocolat avec
crumble de cacao et myrtilles

VINS & BOISSONS

Vin blanc Nirio, Verdejo, D.O Rueda
Vin rouge Marqués y Bengoa, Tempranillo, D.O Rioja

Bière, eau et boissons sans alcool
Café