



# NOCHE VIEJA 2019



## MENÚ PARA LLEVAR

### ENTRANTES

Brotes tiernos con bolitas de queso y membrillo y pera confitada con su vinagreta

Canelón de verduras asadas al horno sobre base de pimientos del piquillo

“Burrito” de carne con Guacamole

### PESCADO

Tacos de “Cazón” en adobo suave con gambas confitadas en aceite de oliva

### CARNE

Solomillo de ibérico a baja temperatura con reducción de PX y pasas

### POSTRE

Suprema de Toffee, queso y crema de caramelo

Precio: 28 €

La comida se recogerá en el Faixero Evolución de 19.30 h a 21:00 h

Se recomienda hacer las reservas hasta el 22 diciembre.  
Plazas Limitadas