

FIESTA EN LA COCINA

EMOCIÓN SOBRE EL MANTEL

menúnochevieja2018

APERITIVO

Jamón ibérico "Único de Blázquez".

ENTRANTES INDIVIDUALES

Gambas de Ayamonte a la plancha.

Pulpo a la brasa sobre parmentier trufada
y ali-oli de pimentón de La Vera.

Canelón de txangurro, parmesano y plancton marino.

PRIMER PLATO

Bisque de bogavante y calabaza con vieiras caramelizadas.

SEGUNDO PLATO

"Tronco de merluza de pintxo" con pil pil de berberechos,
aceite de chalotas frescas y aire de cilantro.

PRINCIPAL

Romsteak de wagyu con chimichurri fragmentado
de mostaza de Dijon y boletus.

POSTRE

Lasaña de chocolate y coco con mango al curry.

BODEGA

Tinto: Muga Crianza - D.O. Rioja

Blanco: José Pariente Magnum - D.O. Rueda

Espumoso: Elyssia Gran Cuvée Brut, Chardonay - D.O. Cava

Agua mineral, café, licores, pastas, turrone y uvas de la suerte.

Reservas
923 21 89 93
info@casapaca.com

87
euros
por persona
IVA incluido

RESTAURANTE
Casa Paca