



MENÚS DE NADAL - ARROSSERÍA ANDORRA

Menú n.º 1

Patatas bravas

Croquetas de cocido

Mejillones

Ensalada de queso cabra

2º plato

Paella de marisco -o- Arroz negro -o- Bavette de ternera a la plancha -o- Dorada a la plancha.

Postre:

Flan -o- Sorbete -o- Tarta de merengue con limón -o- Trufas de chocolate

Vino Rioja, Albariño, Ribera o Verdejo una botella cada 3 Pax | Cafés y “xupitos” | Turrónes de Navidad.

Precio por persona... 25 €



Menú n.º 2

Croquetas de “foie y ceps”

Jamón ibérico de jabugo

Queso manchego prémium curado

Mejillones “bouchot”

Calamares a la andaluza

2º plato:

Cochinillo deshuesado con reducción de “Pedro Ximenes” -o- Paella de “foie y ceps”
-o- Arroz de bogavante gallego -o- Pescado fresco según mercado.

Postre

Coulant de chocolate -o- “Tatin” de manzana con helado de vainilla -o- Sorbete

Vino Rioja, Albariño, Ribera o Verdejo una botella cada 3 Pax | Cafés y “xupitos” |
Turrónes de Navidad

Precio por persona ... 35 €



MENÚ n.º 3

Foie-frais con tostadas y confitura

Pulpo con Trinxat de patata d'Andorra

Jamón de jabugo y queso curado

Croquetas Gourmet Caseras

Variado de mariscos flambeados al vino blanco

(Mejillones bouchot, almejas gallegas y berberechos)

2º plato

Paella del “Senyoret” -o-

Solomillo con foie-frais -o-

Arroz caldoso de bogavante -o-

Rap del cantábrico con almejas gallegas -o-

Jarrete de cordero

Postre:

“Especial de fiesta” de chocolate crujiente.

Vino Rioja, Albariño, Ribera o Verdejo 1 botella de vino por cada tres y una copa de cava.

Cafés y “xupitos”

Turrónes de Navidad

Precio... por... persona... 40 €