

## MENÚ CENA VIERNES, HOTEL NH

### **A compartir**

Carpaccio de buey con virutas de parmesano

### **Para empezar**

Crema de temporada

### **Continuamos**

Lomo de merluza en salsa verde con patatas al romero y puré de boniato

### **Terminamos con**

Tiramisú tradicional con mermelada de fresa y bolita de helado

Agua, pan, vino y café incluidos

Precio por persona 29.5 euros

## MENU COMIDA SÁBADO, LA CENTRAL

### **PRIMEROS A ESCOGER UNO**

- HUEVO A BAJA TEMPERATURA, CON ESPUMA DE PISTO Y CRUJIENTE DE MANCHEGO
- TOSTA DE SOLOMILLO DE PORCO CELTA CON QUESO BRIE Y MANZANA CAMELIZADA.

### **PRINCIPALES A ESCOGER UNO:**

- MERLUZA EN SALSA DE MOLUSCOS CON ARROZ MELOSO DE CODIUM
- SECRETO DE PORCO DE CASTAÑA A LA BRASA, GNOQUIS Y PESTO ROJO DE PIQUILLOS Y ALBAHACA.

### **POSTRE**

CHESSE CAKE DE GALMESANO CON HELADO DE LICOR CAFÉ

EL MENÚ INCLUYE PAN, AGUA, 2 COPAS DE VINO Ó CAÑA Y CAFÉ

PRECIO POR PERSONA 25 EUROS IVA INCLUIDO

## MENÚ CENA SÁBADO, EL JULIANA ESPACIO GASTRONÓMICO

Cocktail de recepción en Terraza trasera con cortador de jamón.

En mesa.

Volandeira al mojo verde

Mejillón y perdiz en escabeche cítrico de kumquat.

Carrillera ibérica al porto con parmentier de manzana.

Cheesecake y sorbete de frambuesa.

Ribeiro Pazo Casanova.

Ribera del Duero Figuro

D.J. Música y baile

Precio por comensal 40€.

Precio por copa 5€.

