



SesVoltes

FINDEAÑO



ENTRANTES

Uramami de gamba roja tempurizado.

Tataky de ternera roja menorquina.

Tiradito de bacalao con ratatouille de naranja y
crujientes de bacalao y kikos.

Croqueta semi líquida de cocido navideño.

Chupito de caldereta de langosta.

PLATOS PRINCIPALES

Tournedo de rape con panceta 100% bellota, "trinxa" de bolets y gambas con salsa de su coral.

Solomillo Arzak en costra de hojaldre verduritas baby glaseadas y reducción de vino oloroso.

POSTRE

Huevos de corral en su nido (trampantojo).

VINOS

Tinto: Barón de ley Reserva D. O. Rioja.

Blanco: Nivarius Tempranillo Blanco D.O. Rioja.

Cava: Castell Roig Brut Reserva D.O. Corpinnat.

UVAS DE LA SUERTE

Precio por persona 85€

Reservas y consultas al Teléfono 971480314

ó al mail: sesvoltes@recibaria.com



 NADAL SESVOLTES