

MENÚ FIN DE AÑO 2018

BEBIDA DE BIENVENIDA

Aperitivo de Mitre

AMUSE - BOUCHE

Ostras del Delta del Ebro con aire de cítricos

&

Capuccino de alcachofa con ceps confitados y crujiente de jamón ibérico

PLATOS ENTRANTES

Gambas rojas a la sal

&

Terrina de foie con crema de queso y fruta de temporada caramelizada

PLATOS PRINCIPALES

Dorada salvaje con bisqué de marisco y gambas

&

Cochinillo crujiente con milhojas de patatas y sorbete de manzana ácida

POSTRES

Sorbete de cítricos y cava

&

Ferrero Rocher y Mon Chery casero

COTILLÓN

Copa de cava, Uvas de la suerte sin pepitas y cotillón

BEBIDAS

Soft drink (1 por persona)

Vinos y destilados, no están incluidos en el menú / Consultar por la carta de vinos, cócteles y los maridajes de vinos especiales NYE

80 €

*price per person

QUERIDOS CLIENTES, LEER CON ATENCIÓN

La cena dará comienzo a las 21:30h para todas las mesas, se ruega puntualidad para un buen servicio en la sala. Se efectuará un cargo del 50% por cada comensal para la formalización de la reserva (info@ladespensadmitre.com). El contenido del menú queda sujeto a posibles cambios por parte del restaurante derivados de la disponibilidad de los productos durante esas fechas.

 IVA INCLUIDO

 CARGADOR MÓVILES

 WI-FI CLIENTES

POR FAVOR, HÁGANOS SABER EN CASO DE INTOLERANCIAS O ALERGIAS