



MENÚ AÑO NUEVO 29,30 Y 1 ENERO 2019

APERITIVOS

Tartar de atún rojo con ensalada de wakame y sésamo

Piruletas de codorniz con salsa de soja

ENTRADAS

Espárragos blancos naturales de Navarra con guacamole, salmón ahumado y vinagreta de tomate

Milhoja de foie, manzana y cebolla caramelizada al PX

Vieira plancha con fritada de cebolla a la gallega

CONTINUAMOS CON

Consomé de año nuevo al jerez con yema de corral y picadillo de ave

PARA TERMINAR (a elegir)

Lomo de bacalao Premium con sus cocotxas al pilpil

Perdiz roja estofada a la toledana "La Bastida"

Entrecot de buey plancha con salsa de mostaza y panaderas

POSTRES

Tarta de mazapán y helado de turrón con caramelo

Café y cava

NO INCLUYE BEBIDAS

Precio: 49,00 €/persona (IVA incluido)

*Nuestras elaboraciones pueden contener trazas de alérgenos no marcados con iconos

RESTAURANTE LA BASTIDA*** 925 28 10 17 reservas@hotellabastida.com



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DÍÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES