

# *Menu Año Nuevo*

## *Primero.*

### *Beviche Maya.*

*Pulpo y gambas con tomate, aguacate, cebolla encurtida, fruta de temporada, cilantro y lima.*

### *La ensalada.*

*Espinacas, queso azul, peras, setas y nueces caramelizadas con aderezo de aceite, vinagre y mostaza.*

### *Batagnion.*

*Sopa de batata blanca y champignon.*

### *Me gambo toa.*

*Gambas al gijillo sobre pan de pita.*

## *Segundo*

### *Cok au vin.*

*Pollo al estilo francés en salsa de vinos y setas.*

### *[te N<sup>ta</sup> culo].*

*Pulpo a la plancha con aceite aromatizado, cebolla, papas horneadas y aceite de cilantro.*

### *No pidas cuchillo.*

*Carrillera de ternera cocinada en vino a baja temperatura con congre cubano y cebolla frita.*

### *Mr. Wellington*

*Espinaca, setas y queso azul cubierto en masa de hojaldre.*

## *Tercero.*

### *Limando el paladar.*

*Tarta de lima al estilo "Key west" con galleta rota y merengue dorado.*

### *No es plátano ni torrija es una cosita pija.*

*Pan de plátano con helado de caramelo y crujiente de nueces.*

### *Memorias de Cuba.*

*Mousse de café con helado de tabaco y chupito de ron.*

*Este menú incluye un primero un segundo y un tercero. Vino, cerveza agua y refrescos ilimitado.*

*Pan y café. Debido a exigencias el mercado el local puede cambiar algún plato o ingrediente sin previo aviso.*

***55 euros por persona***