

RESTAURANTE EL AGUADOR

MENÚ CENA 31 DICIEMBRE

PRIMER PLATO

Crema de Gamba Roja con aroma de Brandy

SEGUNDO PLATO

Lomo de Bacalao en salsa suave de hierba aromática, servido con una menestra de verdura fresca

TERCER PLATO

Solomillo de buey, servido sobre pesto de espinacas y salsa metrotel, acompañado con un puré de patatas y calabaza

POSTRE

Tarta casera de Limón y Merengue

BEBIDA

Vino tinto Crianza "Muñana rojo", Vino blanco Rioja, cerveza, refresco, agua mineral, café, copa de cava y uvas de la suerte

75 € iva incluido

MENÚ INFANTIL

Crema de Gamba Roja, Milanesa de pollo gratinada con patatas, copa de helado

30€ iva incluido

FIRST COURSE

Cream of red shrimp with aromas of brandy

SECOND COURSE

Cod Loin with a light aromatic herb sauce, served with stewed fresh vegetables

THIRD COURSE

Beef Sirloin served on spinach pesto and "Metrotel sauce", accompanied with a potato and pumpkin puré.

DESSERT

Home made lemon meringue pie

BEVERAGES AND WINE

red wine "muñana rojo from Granada" Rioja white wine, beer, mineral water, soft drinks, coffee, glass of champagne and lucky grapes

75€ tax included

CHILDREN'S MENU

Cream of Red shrimp, Chicken Milanese with Potato gratin, Ice cream cup

30€ tax included