



NOCHE VIEJA 2019

APERITIVO:

- Tartar de atún sobre tosta de wonton (1,3,5,11)
- Cucharita de canelón de marisco y bogavante (1,2,4,8,13,14)

ENTRANTES:

- Hojas de arroz rellenas de vegetales con mayonesa de lima y salsa de soja. (3,5)
 - Timbal de ajoarriero con langostino, aguacate y tostitas de semillas. (1,2,4,8,11,14)
 - Brocheta de gambón en panko con salsa romesco. (1,2,3,14)
 - Carpaccio de buey a la mostaza con rúcula y parmesano. (10,8)

PRINCIPAL A ELEGIR:

- Carrillada de ternera al oporto con pimentón de padrón y patata panadera. (12)
- Lomo de salmón al teriyaki con semami, esparrago verde y tallarines de verdura. (5,11)

POSTRE

- Chupito de cheesecake con frutos rojos y hierba buena (1,3,8)
- Tartaleta de crema inglesa con gelatina de ron y crocanti de almendras. (1,3,8,14)
- Taquito de brownie con salsa de dos chocolates (1,3,8,14)

--

(incluye bebida, cotillón, uvas, cava y un Dj en directo) **80€** pax.

Reservas e info: **96 394 08 77**

info@caferialto.es

Alérgenos: (1) Gluten (2) Crustáceos (3) Huevo (4) Pescado (5) Soja (6) Cacahuete (7) Altramuces (8) Lácteos (9) Apio (10) Mostaza (11) Sésamo (12) Sulfitos (13) Moluscos (14) Cáscara