

“Los Jardines de La Brasería”

Restaurante

CENA HALLOWEEN 2018

Degustación Primeros Platos:

- Croquetas crujientes de Boletus con Trigueros.”C”*
- Cecina de León con Foie y Polen de Abeja.”C”*
- Tosta de Solomillo al Roquefort. “I”*
- Brie en Costra de Almendra. “I”*

Segundos Platos.(Degustación):

- Lomos de Merluza al horno con Ali-Oli al Tinto de Toro.*
- Sorbete de Limón al Cava.*
- Cochinillo Asado de La Marca de Garantía.*

Degustación Postres:

-Tarta de Chocolate.

Pan y Vino de La Casa.

***Y SI TE DISFRAZAS, TE INVITAMOS
A LA PRIMERA COPA.***