



Menú de fin de año



Tabla de jamón ibérico cortado a cuchillo y quesos



Entrantes

Ensalada de bogavante con espuma de marisco, carpacho de setas y vinagreta de nuez de macadamia

ó

Milhojas de manzana, guacamole y mozzarella, con vinagreta de nuez de macadamia (opción para vegetarianos o alérgico al marisco)

Sorbete de mandarina al cava



Plato principal

Solomillo de ternera con salsa bearnesa, bouquet de verduras y patata San Lúcar

ó

Lubina grill con vinagreta de mostaza, espárragos verdes glaseados y gratín de patatas

ó

Pato confitado en salsa de uvas, arroz pilof y bouquet de verduras

Medallón de soja con taboulé de quínoa verdura y humus (opción para vegetarianos)



Postre

Fantasia Navideña: Base de bizcocho de chocolate, mousse de chocolate de Perú al 63 % y corazón de crema de avellanas



Bebidas

Vino Tinto Viñestral, Reserva 2012, (RIOJA) D.O Calificada

Vino Faustino VII (RIOJA) (Rosado o Blanco)

Agua, agua con gas, refresco, cerveza



Uvas de la suerte

Dulces navideños y copa de cava

90 € IVA incluido.

Recepción 20.30 hs



RESTAURANTE
**EL BALCON
DE LA VIRGEN**

Calle Remedios, 2 Casco Antiguo.
29601-Marbella/Málaga.
Reservas: 952776092-680871452