

MIENÚ

FIN DE AÑO

31 DICIEMBRE 2024



Precio por persona 100 € (iva incluido)

APERITIVOS

Copa de Amoroso (medium Dry) Bgas. Maestro Sierra
Jamón con Foie de pato y compota de manzana en pan de torrija
Anchoa 00 con mahonesa de atún en brioche

EMPEZAMOS A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota “Sanchez Romero “ cortado a cuchillo
Queso de cabra Payoya emborrado en Salvado de trigo
Atún mechado AOVE ,coco y tomate seco
Gambas blancas cocidas

SEGUIMOS CON CALIENTES

Pavía de merluza con mahonesa de pimientos fritos
Crema de Bogavante

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de Lubina de estero con verduras salteadas y pil pil
0
Carrillada de Ternera al vino tinto con puré de boniato asado

ALGO DULCE

Tocino de cielo con caramelo de Vermút rojo

SALUDAMOS EL 2025

Uvas de la Suerte

BEBIDAS INCLUIDAS

Fino Tio Pepe en Rama de Bgas. Gonzalez Byass
Manzanilla Papirusa de Bgas. Lustau
Blanco Alba Balbaína de Bgas. Barbadillo
Tinto Icení de Bgas. Tesalia
Espumoso Umbretum brut Nature de Bgas. Salado
Agua, cerveza y refrescos

Mas info.reservas@restaurantebalandro.com. Telf. 625 081 152

- Para confirmar la reserva será indispensable haber realizado a través de transferencia bancaria el pago del importe del menú. El importe será devuelto siempre que se justifique fuerza mayor o se haga la cancelación antes del día 15 de diciembre.
- Los menús incluyen exclusivamente los platos y las bebidas que vienen detallados. Las consumiciones que no vengan incluidas serán abonadas aparte del precio del menú.
- Los menús pueden sufrir modificaciones por temporalidad del producto o cambios en nuestra oferta gastronómica. No obstante, será informado debidamente. Rogamos comunique con antelación cualquier alergia o intolerancia. Muchas gracias por su confianza..

Cuenta del Banco Sabadell ES71 0081 7414 8300 0144 9247

Indicando nombre y apellido de la reserva y concepto “Cena Balandro Fin de año“

