



RESTAURANT SCHIERBECK

MENÚ FIN DE AÑO 2021

APERITIVOS

Salmón fresco marinado al eneldo con caviar de trucha.

Buñuelo crujiente de bacalao.

“Prensat” de anchoa de Santoña con pimiento del piquillo.

PRIMERO

Ensalada de bogavante al vapor servido ya limpio con pequeñas ensaladas con su vinagreta.

SEGUNDO

Consomé al extracto de perdiz con pequeños profiteroles rellenos de foie.

TERCERO

Lomo de lubina a la parrilla de carbón con jugo de centolla.

CUARTO

Solomillo de ternera asado a la broche con alcachofa rellena de setas con salsa Périgord.

POSTRE

**Gran postre de gala de Fin de año 2021
Uvas de la suerte y cotillón.**

BODEGA

**Marta 2019, D.O. Classic Penedès
Bollinger Cuveé Brut, AOC Champagne
Jean Leon, Vinya Gigi, D.O. Penedès
Llum del Cadí Pinot Noir, Cerdanya**

Hora de entrada en la sala: 21.00h a 21.30h

Hora de inicio de la cena: 21.30h.

Plazas limitadas.

PRECIO POR PERSONA: 180€ IVA INCL.

Si usted sufre de intolerancias y/o alergias alimentarias, por favor, informe a nuestro personal de sala.