



Menú (PARA LLEVAR)

Nochevieja 2024

APERITIVOS

TARRINA ARTESANAL DE FOIE MICUIT CON CONFITURA DE VIOLETAS, PAN DE PASAS Y PALOMITAS DE MAIZ

TOSTADITA DE PAN TRAMECCINI CON TRUCHA DEL ZINCA MARINADA Y CREMA DE AGUACATE CON QUESO

AUTÉNTICA EMPANADA ARGENTINA RELLENA DE CARNE DE CHULETÓN CON SALSA CRIOLLA

ENTRANTE

CREMA TRADICIONAL DE MARISCO
CON GAMBAS ENCURTIDAS EN SOJA Y TAQUITOS DE RAPE

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR UNO

CARRE DE CORDERO RELLENO DE SETAS Y FOIE
EN INFUSION DE MIEL Y ROMERO

O

TACO DE BACALAO CONFITADO EN ACEITE AJOS TIERNOS
CON VERDURAS ORIENTALES ESCANECHADAS.

POSTRE

DELICIA DE CHOCOLATE Y TURRÓN
CON CREMA DE BAILEYS

BODEGA
BORSAO GARNACHA SELECCIÓN

PVP 45 €

IVA INCLUIDO.

ESTE MENÚ SE PODRÁ RECOGER EN EL ASADOR CASA DIEGO, EL MISMO DÍA
31 DE DICIEMBRE ENTRE LAS 20:30 Y LAS 21:00.
PEDIDOS EN AVENIDA DE ORDESA S/N GAVIN (HUESCA)
(974495550)

