

MENÚ 31 DE DICIEMBRE

ESPECIAL FIN DE AÑO

ENTRANTES

LANGOSTINOS COCIDOS
SURTIDO DE IBÉRICOS
ZAMBURIÑAS GRATINADAS
"VOL AU VENT" RELLENO DE MARISCO

PRIMER PLATO

MARISCADA A LA PARRILLA
(GAMBAS, CIGALAS, MEJILLONES, ALMEJAS Y NAVAJAS)

SEGUNDO PLATO

PIERNA DE CORDERO AL HORNO CON SALSA DE BOLETUS
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE FOIE
RAPE AL ALBARÍNO CON CIGALAS
MERLUZA CON SALSA DE GAMBAS

POSTRE ESPECIAL DE NOCHEVIEJA

BOLSA DE COTILLÓN, UVAS DE LA SUERTE
CAFÉS Y TURRONES

BEBIDAS VINO BLANCO, VINO TINTO O CAVAS

75€

MÚSICA EN DIRECTO
CON MARCELO GONZÁLEZ DE LA MANO DE DAMIÁN PORCEL

C A S T R O
GRILL
by Rute



MENÚ 1 DE ENERO

AÑO NUEVO

PARA COMENZAR

CREMA DE CALABACIN CON QUESO PROVOLONE

PARA COMPARTIR

CARPACCIO DE BUEY
ZAMBURIÑAS NATURALES
"VOL AU VENT" RELLENO DE MARISCO
ENSALADITA CON IBÉRICOS
ALMEJAS AL ALBARÍNO
CROQUETAS DE CAMARÓN
DADOS DE QUESO MANCHEGO ARTESANO

A ELEGIR

ENTRECOT A LA BRASA (400GR APROX) A LA BRASA O SALSA PIMIENTA
PALETILLA DE CORDERO LECHAL
TURBOT AL CARBÓN CON PARMENTIER DE BONIATOS
TRONCO DE MERLUZA BRASEADA CON VERDURAS SALTEADAS

POSTRE ESPECIAL DE AÑO NUEVO

BEBIDAS VINO BLANCO, VINO TINTO O CAVAS

CAFÉS Y TURRONES

32€

RESERVAS : TEL. 93 767 07 31 - C/ MARAGALL 55/57 PINEDA DE MAR