

BALANDRO

RESTAURANTE

MENÚ NOCHEVIEJA 2023

GRUPO VÉLEZ
LE DA LA BIENVENIDA

VERMUT ARTESANAL CON NARANJA Y CANELA

HOJA DE PAN CON BACALAO AHUMADO

TOSTA EN PAN DE TORRIJA CON JAMÓN Y FOIE



EMPEZAMOS A COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "CASTRO Y GONZÁLEZ"
CORTADO A CUCHILLO

QUESOS DE LA SIERRA DE CÁDIZ
CON COMPOTA DE MANZANA Y JENGIBRE

ATÚN DE BARBATE MECHADO Y TOMATE SECO

CARPACCIO DE GAMBAS BLANCAS CON AOVE DE ARCOS

LANGOSTINOS COCIDOS



SEGUIMOS CON CALIENTES

CROQUETA DE CAMARONES
DE SALINAS CON MAHONESA DE FINO

CREMA DE CRUSTÁCEOS
DE LA COSTA CON RAPE Y ALMEJAS

BALANDRO

RESTAURANTE

PRINCIPAL A ELEGIR

LUBINA DE ESTERO NAPADA CON HOLANDESA DE PALO CORTADO

ó

CORDERO AL HORNO CON PATATAS AL ROMERO

ALGO DULCE

TARTA DE NATA Y TRUFA CON CHOCOLATE CALIENTE
Y HELADO DE AVELLANAS

SALUDAMOS EL 2024

UVAS DE LA SUERTE

VINOS DE LA TIERRA DE CADIZ

VINOS GENEROSOS DE BODEGAS GONZALEZ BYASS

LA CALETA DE CAI

(Jerez de la Frontera) Chardonnay

FINCA MONCLOA

(Arcos de la Frontera) 12 meses barricas de roble Francés
Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon y Syrah

ESPUMOSO "EL CORREGIDOR"

(Bodegas Luis Pérez) Jerez de la Frontera

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, cerveza, refrescos y café

- Pago por adelantado -

- Aceptamos hasta el día 15 de Diciembre devoluciones del importe recibido -

- Cuenta del Banco Sabadell ES71 0081 7414 8300 0144 9247 -

Indicando nombre y apellidos de la reserva y "Cena Balandro Fin de Año"

- Precio 100€ por persona (IVA Incluido) -

Más info. reservas@restaurantebalandro.com · Telf. 625 081 152