



treintaitrés
Restaurant est. 1952

MENU NAVIDAD 2024

Pastel de merluza y gamba con mahonesa de marisco

Lasaña de pasta fresca con gallina en pepitoria

Bikini de brioche, gigot deshilachado, micuit de foie y salsa estrogonoff

SEGUNDOS A ELEGIR

Rape a la marinera de periquitos (carabinero pequeño)

Sepia negra del mediterráneo guisada con albóndigas de toro

Corvina al cava con espaguetis de calabacín al wok

Cococha de merluza al pil-pil

Solomillo de vaca en salsa de ajo tostado

Albóndigas de ternera, ibérico y hongos, con salsa de hongos

Costilla de ternera asada a bajas temperaturas

Rabo de toro estofado al vino tinto

POSTRE

Flan de luxe con chantilly

BODEGA

Vino blanco (Origen 1952 albariño o Príncipe de Viana Blanco Chardonnay) o vino tinto (Logos II) (1/2 Bot. Por persona)

Agua (1/2 Bot. Por persona)

Café

66.00€ 10% iva incluido

Para la **FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA** se solicitará un previo depósito de 30€/Cubierto contratado.

Este menú es para mesa completa, individualizado y por persona. No se comparte menú para dos personas.

Esta casa dispone para los clientes que lo soliciten un menú de alérgeno.

Se podrá cancelar o modificar la reserva sin coste alguno hasta 72 horas antes de que sea efectiva. Si cancelan transcurrido ese límite de 72 horas, no se devolverá el pago a cuenta realizado.