

Sale  
Pepe

# MENU CASTAÑOS NOCHEVIEJA 2024

## APERITIVO DE BIENVENIDA

TARTELETA DI RICOTTA Y ESPINACAS  
- RICOTTA AND SPINACH TARTLET -



## PRINCIPAL A ELEGIR

ENTRECOTE DE ANGUS ARGENTINO CON SALSA  
DE TRES PIMIENTAS Y BRANDY, ACOMPAÑADO DE  
PURÉ DE PATATAS

ARGENTINE ANGUS ENTRECOTE WITH THREE  
PEPPER AND BRANDY SAUCE, ACCOMPANIED BY  
MASHED POTATOES

○

FILETES DE LUBINA ASADOS CON SALSA DE  
ESPARRAGOS VERDES Y AZAFRÁN,  
ACOMPAÑADOS DE PISTO DE VERDURAS  
ROASTED SEA BASS FILLETS WITH GREEN  
ASPARAGUS AND SAFFRON SAUCE, ACCOMPANIED  
BY VEGETABLE PISTO

○

RAVIOLI AI PORCINI CON SALSA DE SETAS  
MIXTAS Y TRUFA  
AI PORCINI RAVIOLI WITH MIXED MUSHROOM AND  
TRUFFLE SAUCE

MERRY  
CHRISTMAS  
AND  
HAPPY  
NEW YEAR



## ENTRANTES A COMPARTIR

PORCHETTA DI ARICCIA SOBRE CAMA DE RÚCULA  
CON SALSA DE MOSTAZA Y MIEL  
- PORCHETTA DI ARICCIA ON A BED OF ARUGULA  
WITH MUSTARD AND HONEY SAUCE -

+

ALCACHOFAS CONFITADAS GRATINADAS AL  
PARMIGIANO CON CREMA DE PECORINO Y POLVO  
DE ACEITUNAS NEGRAS  
- CANDIED ARTICHOKE GRATINATED WITH  
PARMESAN, PECORINO CREAM AND BLACK OLIVE  
POWDER



## POSTRES

TIRAMISU DE PANETTONE ITALIANO CON  
PEPITAS DE CHOCOLATE  
ITALIAN PANETTONE TIRAMISU WITH CHOCOLATE  
DROPS



65€

POR PERSONA

\*El menú incluye: Vino blanco Verdejo - Vino Tinto Monastrell - Copa de cava al final de la cena y uva de la suerte - Café y cotillón  
\*The menu includes: "Amabile" Verdejo white wine - "Amabile" Tempranillo red wine - Glass of cava at the end of dinner and Lucky grape - Coffee and party favors