

# LA SAL DEL ROMER

## MENU NOCHEVIEJA 2018

### APERITIVOS

2 QUESO FRESCO DE CABRA EN TEMPURA CON PAN TOSTADO, AJO ACEITE Y TOMATE NATURAL

### ENTRANTES

2 DUO DE ENSALADILLAS CON CROQUETAS DE SETAS

2 JAMON DE BODEGA, QUESO CURADO DE TRUFA CON EMBOTIDOS IBERICOS

2 TABLA DE PATE Y MEMBRILLO CASERO, MERMELADAS Y PASAS

2 CALAMARES A LA ROMANA CON CRUJIENTE DE PUNTILLA

2 PARRILLADA DE GAMBA ROJA Y GAMBA RAYADA AL PUNTO DE SAL

### CENTRO DE CARNE

CARRILLADA GUISADA AL HORNO O ENTRECOT DE LOMO ALTO A LA BRASA CON GUARNICION

### POSTRE

FLAN DE TURRON AL CHOCOLATE NEGRO

CAFES VARIOS

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS, VINOS BLANCO Y TINTO D.O VALENCIA, CAVA Y SIDRA

UVAS DE LA SUERTE Y BOLSA DE COTILLON

PRECIO POR PERSONA 50 EUROS

AFORO LIMITADO