



MENÚ NAVIDAD

Menú Tapas

APERITIVO

TAPAS A COMPARTIR

- Okonomiyaki de pulpo gratinado
- Ensaladilla rusa LaGastro de marisco
- Croquetas:
 - De setas con salsa de trufa y panceta confitada
 - De sepia gratinadas
- Cazuelita de Fideuá en costra
- Bocata bao de panceta confitada y mayonesa japonesa de sésamo

POSTRES

- Croqueta dulce.
- Copa de Oreo
- Surtido de turrónes.
- Copa de cava para brindar.

BEBIDA

Vino tinto D.O. Rioja, vino blanco D.O. Rueda (1 botella cada cuatro personas)
ó
refrescos, cerveza...

36€ x persona

Agradecemos que si hay algún alérgico a algún alimento o vegetariano nos lo hagáis saber para preparar platos aparte.

Teléfono de reservas: 913 642 263

c/ Barco, 7 (al lado de Gran Vía)

lagastrodechema.com



MENÚ NAVIDAD

Tapas gourmet #LaGastro

APERITIVO

LAS TAPAS (por persona)

- Turrón de foie
- Tartar de mejillón y langostinos gratinado con kimuchi
- Croquetas:
 - De Carabineros y Kimchi
 - De foie con rabo de toro sobre cebolla caramelizada
- Curry rojo de bogavante
- Gyoza de gambas con guisito de carabineros, jengibre y chili chipotle
- Bao de cochinitillo laqueado (al estilo pekinés)

POSTRES

- Croqueta dulce
- Arroz con leche de coco a la plancha con tamarindo y helado de mango.
- Sorbete de Mojito
- Surtido de turrónes.
- Copa de cava para brindar.

BEBIDA

Vino tinto D.O. Rioja, vino blanco D.O. Rueda, (1 botella cada 4 personas)
ó
refrescos, cerveza...

45€ x persona

Agradecemos que si hay algún alérgico a algún alimento o vegetariano nos lo hagáis saber para preparar platos aparte.

Teléfono de reservas: 913 642 263

c/ Barco, 7 (al lado de Gran Vía)

lagastrodechema.com